JORNAL DA Bairrada

Semanário
5 de setembro de 2024
Quinta-feira
Ano LXXIII • N. 2775
1,20 Euro
(IVA 6% incluído)

Diretora
Oriana Pataco

www.jb.pt

MEALHADA

Programa cultural "diferenciador" apresentado num espaço "extraordinário"

P. 17



VAGOS

Moliceiro "Os Violas" quer trazer nova vida ao rio Boco

P. 20




Rota da Bairrada

VINDIMAS 2024

Marca Bairrada cada vez mais valorizada

→ O presidente da Comissão Vitivinícola da Bairrada, José Pedro Soares, antecipa uma colheita de qualidade, com ligeiro decréscimo na quantidade. Neste Especial, revelamos projetos consolidados e outros que dão os primeiros passos, numa região que atrai cada vez mais interesse, em particular na produção de espumante.

P. 4 a 12

OLIV. DO BAIRRO

Orçamento Participativo com três projetos aprovados mas muito menos votantes

P. 13

REGIÃO

II Bairrada Eco Challenge dá salto significativo e junta 1400 participantes

P. 14

S. LOURENÇO

São Domingos celebra vindima em animado Summer Fest

P. 16

ÍLHAVO

Antiga casa do guarda--florestal vai ser demolida para reforçar segurança rodoviária

P. 21

DESPORTO

→ Campeonato SABSEG arranca este fim de semana com dérbi entre OBSC e Pampilhosa

→ Mudança de treinador de nada valeu ao Anadia FC, que sofreu a quarta derrota

→ Beatriz Azevedo (SCP/CAOB) correu os 1.500 metros no Peru



João Sousa
Agricultor / Troviscal



Muito aquém das necessidades

São seis os pilares da soberania alimentar: priorizar os alimentos da agricultura familiar; localizar os sistemas de alimentação; valorizar quem produz os alimentos; trabalhar em harmonia com a natureza; desenvolver o conhecimento entre gerações; promover o comércio e o controlo local.

Como canta o nosso prestigiado José Cid, há muito muito tempo, éramos nós quase crianças, mulheres e homens como eu já gritávamos por este país que desprezar um setor tão necessário como a pequena e média agricultura, era condenar o país à dependência alimentar. Isto nos anos 80.

Os resultados do Recenseamento Geral da População (Censos 2021), divulgados no INE, revelam que Portugal tem menos 214 mil residentes do que em 2011, diminuição com grande expressão no mundo rural.

A litoralização do país acentuou-se com o reforço da concentração junto da capital e na região do Algarve, com a análise por município a revelar que os territórios localizados no interior do país perdem população.

Apenas 31 dos 308 municípios, localizados maioritariamente nas áreas metropolitanas de Lisboa e do Porto, concentram mais de 50% da população, esvaziando ainda mais o interior de gente, com todas as consequências nefastas que esse esvaziamento tem para o território, para quem lá vive e o que reveste para a produção nacional e para a soberania alimentar do país.

Para esta situação, muito tem contribuído a falta de investimento e de políticas agro-rurais adequadas, que valorizem e incentivem a pequena agricultura local, capaz ela própria de fixar gente no território e de criar dinâmicas socioeconómicas que rentabilizem o interior.

Para a fixação neste setor, tão necessária como "pão para a boca", há também que fixar preços justos à produção, ter mercados e feiras dinâmicos, valorizados igualmente pelo poder local, procurar o abastecimento desses produtos em cantinas públicas e privadas e valorizar o pequeno comércio, local e retalhista, criando assim riqueza cá dentro, com ajuda mútua.

As alterações climáticas já instaladas e que atingem todo o planeta vão, a médio e longo prazo, criar dificuldades, ao nível de alimentos necessários à humanidade.

Como têm dito e deixado escrito os cientistas que estudam estes fenómenos naturais, provocados pelo Homem, as produções agrícolas são cada vez mais irregulares; e ainda, com o aquecimento global da Terra e o efeito de estufa, a natureza entra em desequilíbrio e deixa de proteger o Homem (citei).

Estas políticas para a concentração da produção, neste caso agrícola, viradas para grandes produções de tipo industrial, não só tiram o homem do trabalho, como destroem toda a estrutura do solo, não respeitando a biodiversidade nem o ambiente; a aplicação de produtos e fertilizantes químicos criam, por outro lado, alimentos de má qualidade, meio caminho para a desnutrição e doença dos consumidores.

Como diz o nosso povo, "pela boca morre o peixe" e, digo eu, pela boca sofre o Homem. Como dirigente da CNA (Confederação Nacional da Agricultura), mais uma vez alerto quem nos dirige, para esta questão de extrema gravidade. Como é sabido, "grão a grão enche a galinha o papo".

Inseridos que estamos numa União Europeia, é justo que ela deixe cada país e o respetivo povo, produzir à sua maneira, e que os governos eleitos, conhecedores dos dados, definam e ajustem as políticas para responder à redução da população neste setor. Está, há mais de três anos, nas mãos dos últimos governos, a concretização efetiva e articulada do Estatuto da Agricultura Familiar (EAF), instrumento que muito contribuirá para que os jovens se interessem por esta atividade, pois não existe agricultura sem agricultores. É preciso, é urgente, uma política diferente.



Esta rubrica é da responsabilidade da APPACDM de Anadia

Gosta de homens? Não, ele não sabe o que está a fazer!

Embora existam várias investigações acerca das pessoas com PDI (Perturbação do Desenvolvimento Intelectual) e das pessoas LGBTQIA+, são raros os estudos que combinam estas duas informações. Com efeito, pouco é o conhecimento acerca da orientação sexual e ainda menos acerca da identidade de género na população com PDI. No entanto, sabe-se que as pessoas com PDI são vistas como menos competentes para tomar decisões acerca da sua orientação sexual e identidade de género. E daí a ideia de que, quando manifestam ter uma orientação sexual ou identidade de género atípica, se possa pensar que não sabem o que estão a fazer.

Mas, na realidade, além daquela informação, sabemos também que na população com PDI se encontram pessoas que se percecionam como homossexuais, bissexuais e questionadores e a sua identidade de género e orientação sexual deve ser tão respeitada como a de qualquer outra pessoa. Sabe-se ainda que as pessoas com uma identidade de género atípica estão em maior risco de estigmatização, discriminação e rejeição e, portanto, quando acrescentamos uma dificuldade no desenvolvimento como a PDI, aqueles problemas serão, certamente, amplificados.

Assim, acima de tudo, algo muito importante que devemos reter é que é necessário ouvir e prestar verdadeiramente atenção ao que as pessoas LGBTQIA+ e com PDI nos comunicam por palavras e através dos seus comportamentos. Neste campo (como noutros), é necessário dar voz às pessoas com PDI e ter sempre em conta, quando procuramos compreender e conhecer a sua identidade e orientação sexual, a forma como eles próprios se percecionam nesta área, não desvalorizando nem ignorando identidades e orientações menos típicas.

Bibliografia:

Bedard,C., Zhang, H., Zucker, K. (2010). Gender Identity and Sexual Orientation in People with Developmental Disabilities.

JBairrada

Fundadores
Manuel Granjeia, Aulácio de Almeida, Manuel O. Silvestre, Manuel Caetano da Rosa, Manuel F.B. Sousa, Manuel Santos Vieira, Manuel dos Santos Pereira, António Grangeia Novo, Modesto Santos Pereira e Joaquim Grangeia Seabra

Diretora
Oriana Pataco (CP 4517)
oriana.b.pataco@jb.pt

Redação
Catarina Isabel Cerca (CP 2140)
catarina.i.cerca@jb.pt

Emília Cardoso (TP 1460)
(Estagiária)
emilia.n.cardoso@jb.pt

Departamento Comercial
234 740 390 (Chamada para rede fixa nacional)
Lúcia Marques
lucia.m.marques@jb.pt
Nancy Margarido
nancy.n.margarido@jb.pt

Departamento Administrativo
Adelaide Tomás
(Coordenadora Administrativa, Comercial e Financeira)
adelaide.tomas.f@jb.pt
Maria Abreu
maria.abreu.m@jb.pt

Departamento Gráfico
Carla Coelho
(carla.m.coelho@jb.pt)
Ana Luísa Nunes
(a.luisa.nunes@jb.pt)

Projeto Gráfico
defrank@netcabo.pt

Propriedade
Editorial Jornal da Bairrada, Lda.
Tiragem mensal
AGOSTO: 21.000 exemplares
N.C. 502428082
Inscrição na ERC nº101875

Redação, edição, administração e sede:
Rua Dr. Alberto Tavares de Castro
Urb. O Adro, bloco 5 - n.º 25
3770-205 Oliveira do Bairro
Telefone: 234740390 (Chamada para rede fixa nacional)
E-mail: jb@jb.pt | Site: www.jb.pt

Gerência
Francisco Manuel Gameiro Rebelo dos Santos; Joaquim Paulo Cordeiro da Conceição e Paulo Miguel Gonçalves da Silva Reis.

Sócios com 5% ou mais de capital social:
Parjo, S.A. com 69.94 %
Empresa Jornalística Região de Leiria, Lda. com 12,56 %
Maria da Graça Ribeiro de Carvalho Serra Granjeia com 6,26%

Artigo nº16 da Lei de Imprensa Transparência da propriedade
A Parjo, S.A. é ainda detentora de uma participação social de 75% na Empresa Jornalística Região de Leiria, Lda. proprietária do semanário Região de Leiria.

Impressão:
LUSOIBÉRIA –
Av. da República, n.º 6
1050-191 Lisboa
Tel.: +351 914 605 117
(Chamada para rede móvel nacional)
e-mail: comercial@lusoiberia.eu

Assinatura anual impressa:
Portugal - 35€
Europa - 60€
Extra Europa - 80€

Assinatura anual digital:
15€

GRUPO NOV

Diretora Geral
Ângela Gil
angela.s.gil@jb.pt

Associação Portuguesa de Imprensa

VISAPRESS© Direitos de Autor Protegidos

Estatuto Editorial publicado em: www.jb.pt



II BAIRRADA ECO CHALLENGE

A PROVA **MAIS DIVERTIDA** DO ANO

NÃO VAI PARTICIPAR?

VENHA ASSISTIR!

SÁBADO 7 DE SETEMBRO

TRAGA A LANCHEIRA, A ARCA, O TREMOÇO E AMENDOIM E

VENHA ASSISTIR, DAS 14H30 ÀS 19H, À PASSAGEM DE 1400 ATLETAS AVENTUREIROS

PONTOS DE PASSAGEM:

PARQUE DO REGO

QUINTA DO LOUREDO

PARQUE DO RIBEIRINHO

QUINTA AGROPECUÁRIA - REPOLÃO

ZONA DE CHEGADA (ESTÁDIO MUNICIPAL DE O. DO BAIRRO)

ORGANIZAÇÃO:



PARCEIROS:





Especial Vindimas

textos → Catarina Cerca

Colheita deste ano é de muita qualidade mas com quebra na quantidade

José Pedro Soares, presidente da Comissão Vitivinícola da Bairrada, está confiante que a vindima deste ano pode traduzir-se numa colheita de grande qualidade, embora em menor quantidade. Isto porque a região sofreu bastantes focos de míldio, que atingiram tanto as castas brancas como as tintas.
Numa altura em que arranca em força a vindima das castas brancas, sobretudo para espumante, o presidente da CV Bairrada mostra-se cauteloso, pois, como diz o ditado, "até ao lavar dos cestos, é vindima".

Quais são as expectativas para a vindima deste ano?

As expectativas, do ponto de vista da qualidade, são boas, embora tenha existido um pouco de míldio, mas nada que tenha posto em causa o grosso da produção.

Ainda assim, prevê-se um pequeno decréscimo da produção em termos de quantidade, na ordem dos dez por cento, mas que não passa de um decréscimo de quantidade em relação ao ano passado, que foi um ano em que se registou um aumento significativo.

O que se pode esperar em termos qualitativos e quantitativos, tanto para os brancos como para os tintos?

O decréscimo em termos quantitativos é geral, atingindo as castas tintas



e brancas, mas em termos qualitativos ainda só podemos falar dos brancos. Estamos a 13 de agosto [data desta entrevista] e, até agora, está tudo bem, com qualidade. Os tintos - tirando castas muito específicas como Merlot ou Pinot Noir - ainda estão longe de estarem prontos. Se nada acontecer de extraordinário nas próximas semanas, sim teremos um ano de qualidade, mas para os tintos ainda falta um bocadinho para termos essa certeza.

E a casta Baga, que se vindimou o ano passado em outubro, poderá ser antecipada este ano?

Não, mais cedo não. Este ano, não há antecipação da vindima em relação ao ano passado. Eu diria que há até um ligeiro atraso, nomeadamente nos brancos, em cerca de uma semana. Mas vai depender muito deste mês que ainda falta.

Este ano, tivemos períodos de muito calor alternados com muita chuva e muita humidade. Daí que algumas destas variedades tenham apanhado um bocadinho de míldio.

Repare, hoje em dia e cada vez mais, quando falamos de vinha, falamos de gente profissional. E tem que haver esse cuidado numa região como a nossa. Esta questão da proximidade atlântica é muito positiva, mas requer ou exige um cuidado constante na vinha.

Estamos na segunda semana de agosto. Já anda muita gente a vindimar?

Não, mas conheço uns quatro ou cinco produtores que andam. Já se vin-



dima as uvas mais precoces como Pinot Noir e Chardonnay e uvas que vão dar origem a vinhos base para espumantes. Mas penso que a partir da próxima semana, aí sim entrará tudo em velocidade de cruzeiro.

A vindima (tendo em conta o aumento contínuo da temperatura média) poderá, num futuro breve, e tendo em conta as alterações climatéricas, ser antecipada?

O ciclo da videira tem muito a ver com os períodos de luz solar e com a disponibilidade de água. A região, felizmente, não tem problemas de água e depois depende dos períodos de sol. Este ano, tivemos muitos períodos de calor mas com tempo nublado e nesses períodos a planta não trabalha, a fotossíntese faz-se com luz solar. Não tem a ver com o aquecimento, mas com o sol, com os períodos de sol. O que sentimos é que a antecipação da vindima que há uns anos era menos comum passa a ser uma coisa cada vez mais comum porque também cada vez mais se vindima com foco na produção de espumante, o que também não acontecia. Precisamos de colher as uvas mais frescas e com maior acidez.

Tendo em conta a data em que nos encontramos e o que ainda falta até ao final da vindima, podemos dizer que este é o período mais crítico (caso de chuvadas fortes e localizadas, queda de granizo) para as vinhas e para uma colheita de excelência?

Sim, ainda que granizo seja uma coisa muito incomum nesta altura. Mas, a partir do momento em que os cachos estão formados, a ocorrência de chuvas durante um período de vários dias tem uma influência negativa. Se, por outro lado, vier uma chuvada concentrada num dia e no dia seguinte estiver calor para secar, até pode ter um efeito positivo. Tudo depende das condições que, neste momento, são difíceis de prever. Esta é a maior dificuldade do ano, que tem sido muito instável.

A falta de mão-de-obra para a vindima e para os trabalhos na vinha continua a fazer-se sentir?

Sim, embora exista uma presença cada vez mais significativa de imigrantes. Mas continua a ser um problema.

Como está o setor a colmatar esta questão?

Através do recurso a mão de obra estrangeira e vemos cada vez mais máquinas nas vinhas da Bairrada. Não vemos 20 máquinas porque a região também é pequena, mas já vemos umas seis ou sete máquinas a trabalhar.

E em relação àqueles trabalhos específicos feitos ao longo do ano, na vinha? A falta de mão-de-obra também se nota?

Embora exista uma maior mecanização, a mão-de-obra é uma carência e faz-se sentir também nas vinhas. A mão-de-obra é cada vez mais escassa.

Como estamos em matéria de produtos certificados pela CVR Bairrada? Os números têm vindo a crescer?

No ano passado tivemos uma ligeira quebra. Este ano, temos, a 31 de julho, um aumento de cerca de 8% em relação ao ano passado e tendo em conta o que é a conjuntura do mercado. No mercado internacional há uma retração forte e crescer neste ambiente é sempre positivo, nem que seja um por cento.

Nota que existe uma cada vez maior procura por parte de investidores na região, gente de fora a querer instalar-se na Bairrada para produzir vinhos?

A região tem tido investimentos de alguma forma consistentes, ao longo dos últimos anos. Tivemos a compra da Quinta do Ortigão, a venda das Colinas de São Lourenço, temos um grande investimento da Aliança na área de vinha, a Caves São João também mudou de mãos e aumentou a área de vinha. Eu diria que o que está a mudar é que temos produtores a estarem cada vez mais de forma profissionalizada, com maior dimensão. Há interesse na região porque há um interesse específico na produção de espumante. Mas também é verdade que a visibilidade da Bairrada, a valorização desta marca coletiva tem vindo a fazer um caminho muito positivo e interessante.



SÃO JOÃO DE AZENHA

João Costeira Vinhos, um projeto que homenageia o legado da família

João Seabra Costeira tem apenas 29 anos e deverá ser um dos mais jovens, senão mesmo, o mais jovem vigneron da freguesia de Sangalhos. Licenciado em Agronomia, em Évora, com mestrado em Enologia e Viticultura, reside em São João de Azenha, e é o rosto de um projeto que honra o legado da família. Confessa que desde menino é um apaixonado pelo campo, pela natureza e pelo ar livre. Pela sua mão nasceu já a marca João Costeira Vinhos e os vinhos "Birtudes", que prometem dar que falar.



Ainda que inicialmente tenha pensado em explorar áreas diferentes da agricultura, como a horticultura, "porque o gosto pela vinha e pelo vinho já estava no sangue", a verdade é que o mestrado em Enologia e Viticultura acabou por falar mais alto.

Depois de alguns anos a estagiar e a adquirir experiência e conhecimentos noutras regiões do país e ilhas, foi numa quinta no Sardoal que começou a pensar em regressar à Bairrada.

"Não quis perder tempo", recorda, revelando que este regresso às origens teve como desígnio "desenvolver o meu projeto" que arrancou com cerca de 2 hectares de vinhas alugadas ou cedidas para exploração, a que somou cerca de 3 mil metros seus.

Assim, "João Costeira Vinhos" nasceu em 2023 devolvendo à casa dos avós uma outra dinâmica. A azáfama na casa agrícola que surgiu pela mão do bisavô, José Seabra, é novamente grande e as vinhas voltam a assumir um lugar de destaque.

Acredita que regressou "na altura certa", e que "estava tudo destinado a isso", muito embora reconheça ser necessária muita força de vontade e determinação. "Tive de adaptar a minha vida a esta atividade", mas "é um esforço que terá resultados em breve".

Os conhecimentos adquiridos na área da viticultura estão - apesar do curtíssimo espaço de tempo - espelhados na marca João Costeira Vinhos e nos primeiros vinhos "Birtudes" que, como revela, vão buscar o nome a uma parcela de vinha que outrora pertencera a uma senhora chamada Virtudes. "Decidi trocar o V pelo B, algo que é tão próprio da nossa região e, ao mesmo tempo, homenagear a Bairrada".

Esta é a primeira vinha que instalou e aquela onde fez um ensaio de castas autóctones da Bairrada. Três mil metros plantados com Maria Gomes, Bical, Arinto, Cerceal da Bairrada, mas também com Malvasia Fina - Dão e Gouveio - Douro. Considera a zona baixa de São João de Azenha, a exposição solar e as características dos solos como "ideais para estas castas".

Só trabalha com uvas próprias e tem no seu cão - o Bical (a seu lado, na foto) - o fiel companheiro de todos os dias.

Confessa que aprendeu muito na sua passagem por França e que o "estilo vigneron" é o que quer perseguir, por isso, define como meta, no futuro, uma produção que não seja nunca muito grande mas que permita o equilíbrio, a sustentabilidade financeira do projeto.

Região única para brancos de excelência

Optou pelas castas brancas, pois entende que a região "tem características excelentes para brancos, sejam vinhos base para espumantes ou para vinhos tranquilos". Por isso, reforça que "somos uma região com grande potencial para expressar a acidez natural dos vinhos e a sua frescura. Esta é a melhor região do país para fazer vinhos brancos, com grande capacidade de envelhecimento e de guarda."

O projeto, acrescenta, assenta numa filosofia muito própria: "criar vinhos com a menor intervenção possível e trabalhar apenas com o mais natural das uvas, ou seja, intervir o mínimo na adega e trabalhar o máximo na vinha".

Assim, com uma intervenção minimalista na adega, destaca que ali "a



única coisa que faço é trabalhar as uvas em função da casta e do seu potencial". Por isso, refere como principais características dos seus vinhos a autenticidade, o facto de serem naturais, um registo que faz questão de manter.

"A ideia é dar tempo aos vinhos, para estagiarem e terem a sua evolução natural. Vinhos naturais que não são colados nem filtrados ainda que, no futuro, essa filtração possa vir a acontecer mas de uma forma mínima, preservando a integridade dos aromas e características únicas de cada vinho", explica, dizendo ainda que as uvas que estejam aptas para espumante serão utilizadas na produção de espumante, e se estiverem ótimas para um vinho branco tranquilo, nascerá um branco tranquilo.

Neste momento, contabiliza quatro hectares de vinhas, divididas por sete parcelas (São João de Azenha; Avelãs de Caminho; Ancas/Fogueira, Lezírias e Aguim).

Ainda que em termos de trabalho, a dispersão das vinhas exija um esforço redobrado, defende que desta forma aproveita, ao máximo, as potencialidades de cada uma delas. "São solos com exposições solares diferentes e isso influencia a maturação das uvas e o resultado final".

Com uma determinação e força de vontade notáveis, já recuperou praticamente todos os terrenos que pertenceram ao bisavô e que tinham sido repartidos em herança de família.

Determinado em produzir apenas vinhos DOC Bairrada, destaca que "agora é replantar vinha e regressar em pleno à produção", dando ainda nota de que o primeiro vinho, que totalizou 500 garrafas, foi realizado em jeito de teste e foi um sucesso.

"O feedback de quem provou foi muito bom. Só tenho pena de não ter tido mais porque vendia tudo", avança a respeito do Birtudes Reserva Branco 2022. "O branco correu muito bem e já esgotou. Saiu no Natal e já esgotou passado três meses", diz, acrescentando ainda que as 1200 garrafas de espumante rosé ainda não estão no mercado, devendo ser a grande novidade a lançar no Natal deste ano.

"Este ano vou ter a novidade do espumante branco desta colheita, que irá sair para o mercado em 2026. Será o primeiro espumante branco."

Do ano de 2023 e a sair para o mercado estão já um vinho branco e um rosé, tranquilos, de Baga e Maria Gomes, num total de 1200 garrafas. Segue-se depois, o lançamento do Birtudes Reserva Branco.

Com o ano de 2024 a revelar-se "muito desafiante", devido às condições meteorológicas "muito difíceis", estima ter um aumento de produção resultante da área de vinha que também cresceu. "A perda devido ao míldio e desavinho será mínima e ronda os 10%."

O apoio imprescindível da família

Uma das suas maiores satisfações prende-se com o facto da família se rever no seu projeto, apoiando-o: "o meu pai tem sido um pilar muito importante", diz, ciente de que a nível financeiro é sempre difícil arrancar com um projeto desta natureza.

"O meu avô está muito contente e a minha tia (irmã do meu pai) ajuda-me muito. Depois, a minha mãe e tios também me apoiam", acrescenta.

Neste momento, trabalha, sobretudo, sozinho e conta esporadicamente com a colaboração de algumas pessoas, sobretudo gente amiga que o viu crescer.

Apesar da juventude, tem os pés bem assentes na terra. Sem receios, vai gizando um caminho que já estruturou na mente: "não tenho medo de avançar, nem de explorar coisas novas. Nós, jovens, temos de fazer este caminho, ser empreendedores, não ter medo de arriscar e avançar. Fazer o que se gosta com muita paixão. Eu tive essa sorte", admite.

Entre risos, diz que os seus dias seguem em função do relógio de sol: "no verão, estou mais tempo na vinha e nunca trabalho menos de 12h. No inverno, apenas as 8h são garantidas devido à falta de luz." Contudo, apesar deste ritmo intenso e desgastante, não descarta também a hipótese de vir a fazer vinhos noutra região, mas só depois de ter este projeto bem consolidado, por ter "ligações a outras regiões, a nível familiar".

Para já, vinhos Birtudes podem ser encontrados à venda na Loja da Rota da Bairrada, na Garrafeira Bohemios Wine - Anadia e em alguma restauração do concelho, sendo seu objetivo chegar a todos os pontos do continente e ilhas e partir depois para a exportação.

Jornal da Bairrada
5 | setembro | 2024

FOGUEIRA

Bágeiras, sinónimo de 35 anos de sucesso

A Quinta das Bágeiras está a completar 35 anos de vida e o vigneron Mário Sérgio Nuno faz um balanço muito positivo, ciente de que quando começou "não tinha a noção que poderia chegar ao patamar em que nos encontramos".
De facto, em três décadas e meia, a Quinta das Bágeiras e os seus vinhos tornaram-se uma referência no país e no exterior.
Dos críticos da especialidade, aos consumidores, a Quinta das Bágeiras é sinónimo de qualidade e caráter.



O caminho da excelência

É precisamente uma vinha - Bágeiras - "a preferida do avô Fausto", que empresta o nome à quinta, começa por dizer Mário Sérgio Nuno. Filho, neto e bisneto de gente ligada à lavoura, cedo percebeu que este era o caminho que queria trilhar.

Avesso a estar fechado num escritório, recorda que o início marcado por algum receio, sobretudo por parte dos pais, rapidamente foi dissipado, depois de ter concorrido em 1987 - incentivado pelo então médico da terra, Dr. Quim Barros -, com um vinho tinto que havia lá em casa num tonel, a um concurso do IVV, alcançando um honroso 3.º lugar. Este prémio, pode dizer-se, foi o clique para a decisão de iniciar todo um trabalho de engarrafamento, pois até ali, o vinho que a família produzia era vendido a granel para empresas da região. Pais e avós acabaram por encorajar o sonhador Mário Sérgio, que não teria mais de 22 anos.

Hoje, revistando 35 anos de muito trabalho espelhados num caso de sucesso, rapidamente aponta o ano de 1995 como "o ano de viragem" na Quinta das Bágeiras, ao conquistar o 1.º prémio (vinho tinto, garrafeira 1995) num concurso da Confraria dos Enófilos da Bairrada. "Foi um marco e um incentivo muito grande. Ajudou a acreditar que estávamos no caminho certo", frisa, sem esquecer o 10.º aniversário e a primeira grande festa que celebrou este projeto, que ainda muito tinha e tem para dar à Bairrada e ao país. Um terceiro momento marcante e que marca uma nova viragem na imagem da Quinta das Bágeiras aconteceu em 2009, ao dar o nome do pai a um vinho - Pai Abel e, logo depois, nascia também o Avô Fausto. "Foi, de certa forma, uma grande viragem na imagem dos nossos vinhos e na afirmação da Quinta das Bágeiras", reconhece.

Um ano de comemorações

Este ano, em que as Bágeiras celebram 35 anos, está a ser igualmente marcante. Atestam-no as iniciativas que vêm sendo realizadas mensalmente e que "cimentam todo este projeto", não deixando de reconhecer ter sido "bafejado pela sorte" ao ter tido a seu lado um dos mais conceituados enólogos da região e do país, o saudoso Rui Moura Alves (falecido em 2022).

"Tudo o que temos vindo a fazer ao longo destes meses de comemorações dos 35 anos tem sido gratificante", diz, reconhecendo que o evento realizado em junho último foi outro marco na história das Bágeiras. Um evento inédito que juntou 16 "vignerons" do país, na Fogueira, sob o mote "Vigneron, As Nossas Uvas, Os Nossos Vinhos", e que pretendeu dar visibilidade à classe profissional do vitivinicultor-engarrafador, valorizando os seus vinhos.

No âmbito desta celebração, não podemos deixar de dar nota do evento realizado no passado dia 31 de agosto. Numa casa em que toda a equipa é vista como uma família e onde todos fazem de tudo um pouco, Mário Sérgio desafiou dois dos seus mais diretos colaboradores (Ana Dail e Filipe Marques) a meterem as mãos na massa. "A Ana faz um dos melhores Bacalhaus à Brás que já comi e o Filipe sempre assou leitões", explica, dando nota de que o almoço para os 12 convidados ficou a cargo dos dois colaboradores, o que se traduziu "numa experiência inesquecível".

Mas, até ao final do ano, haverá um outro almoço que se espera memorável, num desafio lançado a um amigo, prevendo-se ainda a passagem do chef Pedro Lemos, em outubro, e em dezembro um almoço confecionado a quatro mãos. Uma amiga francesa que teve um restaurante na zona de Champagne



e que vive em Portugal vai preparar um menu que irá acompanhar alguns dos champanhes e um cava de que Mário Sérgio mais gosta e que, na mesa, vão estar, lado a lado, com os seus espumantes. Um almoço que espelha a parte mais íntima, de lazer e de confraternização de Mário Sérgio Nuno, mas que servirá para confirmar que alguns dos seus espumantes podem ombrear com os melhores champanhes franceses.

Crescer em valor e notoriedade

A aquisição de área de vinha tem permitido crescer em volume, mas o investimento na adega (2017) e na sala de provas e de visitas (2021) não passa despercebido, sendo certo que a aposta está agora em "cimentar o projeto" com a ajuda do filho Frederico Nuno, seu braço direito.

"Estas salas de provas e de vendas são uma forma de receber as pessoas, os visitantes e clientes", até porque o enoturismo está cada vez mais presente e a venda de parte significativa da produção faz-se à porta, na Quinta das Bágeiras. "Recebemos muitos visitantes, brasileiros, americanos, pessoas interessadas em conhecer melhor este projeto, pelo que ter um espaço mais reservado, acolhedor e melhor decorado como este impunha-se", frisa, reconhecendo a importância de se ter tempo "para as pessoas, para as receber, mostrar como fazemos e porque fazemos". Aspetos e pormenores que diz serem determinantes "para o sucesso e para cimentar a imagem da marca".

Na adega repousam vinhos base para espumantes e os brancos e tintos que tornam a Quinta das Bágeiras uma referência maior da região e do país.

"O nosso Pai Abel tinto 2020 só vai para o mercado em 2030, isto significa que precisamos de espaço. Como aumentamos a área de vinha, era necessário mais espaço porque não há qualidade sem tempo e sem estágio", frisa, reconhecendo que só o tempo vai apurar qualquer grande produto: "Na Bairrada e nos nossos vinhos tintos, isso é ainda mais premente porque eles precisam de tempo de estágio".

Admite que a Quinta das Bágeiras não vai crescer muito mais em volume porque "a partir de certa altura pode desvirtuar o nosso conceito". Ainda assim, frisa que quando tiver todas as áreas a produzir, serão cerca de 35 hectares. "Mais do que isso para nós é excessivo. Queremos crescer em valor e não em volume", afirma, convicto de que com ajuda do Frederico, a ambição é internacionalizar a marca e crescer no mercado externo.

Quanto à colheita deste ano, e porque as declarações foram prestadas ainda em agosto, reconhece que vai sofrer uma quebra na produção, devido aos focos de míldio: "Foi um ano muito difícil, apesar de estarmos constantemente nas vinhas".

Beira Atlântico não faz sentido para a Bairrada

Sem papas na língua, o produtor Mário Sérgio Nuno não deixa de focar um dos temas mais polémicos com que a região se depara.

"Não percebo como uma Indicação Geográfica (IG), por exemplo, Beira Atlântico, pode ter 15% de uvas do Alentejo, 15% de uva dos vinhos Verdes, 15% de uvas do Dão. Beira Atlântico pode ser da Galiza a Lisboa. É muito vago e confunde o consumidor. Para mim, na Bairrada, os vinhos só deviam ter a designação DOP Bairrada e nunca IG", argumenta, avançando que "temos de perceber que as regiões se afirmam pela sua diferença e, se a Bairrada quiser ser diferente e afirmar-se; se quer que o consumidor lhe dê o valor que ela merece, deveria ter apenas vinhos DOP." Ainda assim, admite que se possam comprar uvas de outras regiões mas para fazer apenas vinho de mesa.

Por isso, defende que "os agentes económicos têm de mudar. Sei que o que estou a dizer é muito polémico. Mas se a Bairrada se focar exclusivamente nos vinhos DOP, a região dá uma imagem para o país e para o mundo diferente." E questiona: "Como se explica que um vinho da região possa incorporar uvas que não são produzidas na região? A lei comunitária permite-o, mas cada região pode definir as suas regras", frisa Mário Sérgio.

Para o produtor, é necessário "investir nos agricultores", como já fazem algumas caves da região. "A uva tem de ser melhor paga, caso contrário os agricultores desistem e só podemos fixar as pessoas numa atividade se houver rentabilidade, porque neste negócio o agricultor tem de ganhar o suficiente para continuar a produzir e a empresa tem de ter condições de volume e qualidade para se afirmar".

Mário Sérgio Nuno mostra-se convicto de que, "se a região tomar esta decisão, o consumidor terá a certeza absoluta que as uvas são daqui", pois como defende, "a dimensão não é a salvação de uma região ou de um agente económico, a salvação é a imagem da sua região ou dos seus vinhos", logo, a Bairrada "deve passar para o exterior uma mensagem de honestidade e de identidade."

Jornal da Bairrada
5 | setembro | 2024

SANGALHOS

Vinhos Sidónio de Sousa apostam na internacionalização e no enoturismo

A adega dos vinhos Sidónio de Sousa encontra-se localizada em Sangalhos. Esta empresa familiar que vai já na 3.ª geração, nasceu pelas mãos do avô de Paulo Sousa. Mas foi depois da aposentação do seu pai, Sidónio de Sousa, que os vinhos ganharam fama. Hoje, Paulo Sousa e o filho Afonso, apostam na produção de vinhos marcados pela diferenciação, por uma identidade, que lhes permite afirmarem-se pela excelência, honrando e homenageando os antepassados. No presente, o crescimento no mercado externo e o enoturismo são metas prioritárias para este produtor bairradino.



Os primeiros passos

A adega dos vinhos Sidónio de Sousa encontra-se localizada em Sangalhos. Esta empresa familiar vai já na 3.ª geração: "começou com o meu avô Euclides que, por volta de 1925, emigrou para os EUA. Quando regressou, investiu tudo o que tinha na agricultura, sobretudo nas vinhas", recorda o neto Paulo Sousa. "Era um homem muito rigoroso, metódico e estudioso e, quando começou a dedicar-se a esta atividade, foi tirar um curso na Estação Vitivinícola da Bairrada". Estávamos na década de 30 e a produção, como era habitual nesta altura, destinava-se para venda a granel, a particulares e empresas da região. Depois de um interregno de alguns anos, recorda, que a primeira grande viragem aconteceu por volta do ano de 1990, com o seu pai, Sidónio de Sousa, a dedicar-se a esta atividade, ainda que em jeito de hobby. "O meu pai decidiu recomeçar a vinificar e a engarrafar. Teríamos cerca de 5 hectares." Daí para a frente este projeto familiar, presentemente com cerca de 20 hectares, não mais parou de crescer e de se afirmar, pela qualidade dos seus vinhos.

Continua a ter como produtora a sua mãe, Dulcinea dos Santos Ferreira (filha do avô Euclides), mas é o nome de seu pai (entretanto falecido) que continua a constar nos rótulos dos vinhos.

Paulo Sousa, que vem da área da Engenharia Química, confessa que o hobby do pai encontrou em si uma profissão, o que lhe exige total dedicação. "O que me fez agarrar este projeto foi o hobby do meu pai que, quando se reformou, disse que ia para a vinha. Isto para ele era um escape. Para mim, é uma atividade profissional. Hoje, Sidónio de Sousa é uma empresa que tem que se sustentar a ela própria e criar riqueza."

Crescimento sustentado

Como produtor-engarrafador, apenas compra uva para fazer espumante. Os vinhos brancos e os tintos tranquilos são feitos com uvas provenientes de vinhas próprias.

Paulo Sousa recorda o tempo em que nas vinhas onde predominava a casta Baga existiam algumas cepas de uvas brancas ["que se dizia que era para o pessoal, durante a vindima, comer umas uvas docinhas"], que possibilitaram começar a fazer uma vindima mais precoce para a produção de espumante para consumo exclusivo de casa. Já lá vão vários anos.

"Só mais tarde avançámos com o plantio de vinhas específicas para espumante (Bical, Maria Gomes, Arinto e Cercial) e continuamos a fazer espumante rosé, cem por cento Baga."

Com o grosso das vinhas localizadas entre Ancas (Figueira da Costa - 17 hectares) e a Fogueira (Corga), plantadas em solo argilo-calcário, neste momento, o espumante representa 60% da produção total.

"Só trabalhamos com brutos nature", sublinha.

Os restantes 40% da produção destinam-se aos vinhos tranquilos que deram fama ao produtor, sendo as castas de eleição o Merlot, a Touriga Nacional e Baga.

Nos tintos, como o seu distribuidor, a nível nacional, andava à procura de um vinho cem por cento Merlot, "arranjámos uma vinha com cerca de um hectare para produzir um



Merlot que se destina ao mercado interno, sobretudo do Algarve".

Mas o produtor destaca ainda que, mais recentemente, apostaram na produção de um branco de mesa que não tinham e que viam como uma lacuna. Uma aposta que se tem revelado interessante: "terá sempre um ano de estágio a granel e depois mais um ano, pelo menos, de estágio em garrafa". Contudo, é na casta rainha da Bairrada - a Baga - que alicerça os vinhos topo de gama. "A frescura, a acidez natural e os taninos da Baga são únicos", frisa, confessando estar apostado em fazer crescer a área de vinha de Baga, em locais estrategicamente escolhidos, destinados à produção de topos de gama. "Recentemente, comprámos uma vinha na Poutena porque andávamos à procura de uma Baga específica", acrescenta.

O foco é, assim, "criar vinhos de excelência, que nos diferenciem dos Bagas de grandes volumes", frisa. Isto porque, como o produtor explica, "um vinho tinto de Baga não é um vinho para consumidores fáceis, mas para consumidores com muito conhecimento e que queiram um patamar alto". Por isso, os tintos são vinhos de ciclo longo (4 a 5 anos de estágio), ou seja, de estágio prolongado.

Este é o caminho que está determinado em perseguir, até porque integra o grupo Baga Friends que, nos últimos anos, tem trabalhado afincadamente na valorização da casta Baga, evidenciando as suas características tão diferenciadoras.

Da adega ao novo armazém

A adega dos Vinhos Sidónio de Sousa é uma adega tradicional, localizada paredes meias com a casa de habitação. Ali, a vinificação dos tintos é feita em lagar aberto, e naquele local fazem-se também os estágios.

Há cerca de dois anos, foi realizado um investimento significativo na construção de um armazém com cerca de 500 m2 para "termos mais área de trabalho, para fazer acabamentos, engarrafamentos e ter mais área de estágio", ou seja, criar melhores condições que a adega inicial já não conseguia garantir.

No novo espaço, agora concluído, existe ainda uma sala de reuniões, escritórios, sanitários, estando o salão nobre, onde se efetuam as provas, localizado na parte antiga da adega.

Quanto aos espumantes, explica que os entrada de gama saem com um ano de estágio, contrariamente aos Special Cuvée, com estágio bem mais prolongado: "no rosé está a sair o 2017, e no branco está a sair o 2019".

Os vinhos deste produtor destinam-se em grande parte ao mercado interno (55%) e têm como principais mercados externos os EUA e a Suíça, sendo certo que, com a entrada do filho Afonso Sousa, este será um caminho a explorar no futuro, tal como acontece com o enoturismo, uma área em que quer apostar.

Vindima

Tal como um pouco por toda a região, também as vinhas deste produtor sentiram os caprichos do clima deste ano.

"O excesso de humidade trouxe as consequências sanitárias que se conhecem, como o míldio", atesta.

Neste momento, a um dia do início da vindima (arrancou no passado dia 20 de agosto), o clima trocou as voltas a tudo.

"Vamos começar a vindima com castas brancas - Bical - para espumante. A Maria Gomes, que é uma casta precoce, no nosso caso não está pronta e a Bical está mais adiantada do que é habitual", avança, explicando que as castas com predominância de amadurecimento precoce estão atrasadas e outras, mais tardias, já estão mais maduras.

"O excesso de humidade e início de ciclos da videira interrompidos por chuvas vieram causar alteração no amadurecimento e no estado de desenvolvimento da própria planta", assim como "o míldio causou alguma perda".

"Nós, que já tínhamos rendimentos baixos, este ano teremos rendimentos ainda mais baixos", admite acerca de um ano que considera "atípico".

O QUE DIZEM OS ENÓLOGOS

Espumantes estão cada vez mais na moda

Os enólogos Bruno Seabra (Caves da Montanha) e Francisco Antunes (Aliança-Vinhos de Portugal) são, na região da Bairrada, dois dos enólogos que mais espumantizam. Apaixonados pela profissão, revelam, na primeira pessoa, o que poderá ser a vindima de 2024 e a crescente procura por espumantes de qualidade, numa região que tem tudo para continuar a produzir os melhores espumantes do país.

Quais as expectativas para a vindima deste ano?

Não foi um ano fácil. Muito inconstante em termos de clima, que levou a termos um cuidado redobrado no controlo de doenças.

A sensibilização aos nossos produtores e o cuidado nas nossas vinhas levaram a que os resultados que estão a aparecer sejam bastante promissores para uma boa vindima de brancos.

Nesta fase não é fácil antecipar uma opinião realista. Ainda temos muitos dias pela frente e, de um momento para o outro, as coisas mudam...

É enólogo numa das empresas [Caves Montanha] que mais espumantiza na região. Quando começou a vindima para espumantes e com que castas?

É verdade, somos a maior empresa espumantizar na região. Começámos a vindima no dia 21 de agosto com Pinot Noir para base espumante e prosseguimos com Chardonnay e Sauvignon Blanc. Nas próximas semanas, vamos continuar com as restantes castas que complementam as nossas bases espumantes.

Quando vai terminar e com quais?

Os bases espumantes devemos terminar na terceira semana de setembro com os Bagas. Depois, começamos a trabalhar as castas tintas para vinhos DOC Bairrada. Aqui temos de levar a uva à plenitude da sua maturação, de forma a fazer o melhor vinho.

Podemos apontar ter a vindima terminada na segunda semana de outubro e depois é trabalhar da melhor forma os vinhos na adega.

Qual a produção média anual de vinhos base para espumantes?

Já estamos a engarrafar 3,5 milhões de garrafas e destas, 1,5 milhões são base espumante DOC Bairrada.

Este aumento levou-nos a apostar mais na vinificação e num controlo mais rigoroso na compra de uva. Este ano, estamos a prever vinificar perto de 1 milhão de quilos de uva que, na grande maioria, é para base espumantes.

O espumante está efetivamente na moda?

O que sentimos, a cada ano que passa, é que o espumante começou a ser uma das bebidas de eleição dos portugueses. Já não serve só para as festas.

Aqui, a Bairrada tem tido um papel importante na mudança de hábitos, devido à qualidade que tem apresentado no mercado. Somos uma região de caraterísticas naturais para fazer grandes espumantes.


Bruno Seabra

E a preferência dos consumidores, segue que tendência?

Os espumantes brancos têm continuado a ser a preferência do consumidor, mas os espumantes rosé têm crescido bastante devido à qualidade que apresentam. Agora começa a aparecer outro perfil de espumante que tem ganho bastantes adeptos e que demonstra a qualidade cada vez mais presente nos espumantes da Bairrada: são os espumantes com estágios mais prolongado e com perfis mais complexos e elegantes.

A produção de espumante na região tem margem para crescer, ou o que se produz noutras regiões pode ameaçar o domínio da Bairrada no que toca à produção de espumante?

Há muitos anos que afirmo que a região da Bairrada é a região com as melhores características de clima e solos para fazer os melhores espumantes de Portugal... neste momento, o que falta é todos acreditarem que é possível e começar a haver uma só voz a passar a mensagem do espumante. O que quero dizer é que internamente não podemos olhar para o nosso "umbigo". O trabalho muitas vezes inglório da Comissão não chega. Temos de ser todos, naturalmente respeitando os estilos de cada um, mas evidenciando uma identidade que para nós é a Bairrada. E respondendo ao que pergunta, quem pode ameaçar o domínio da Bairrada são os próprios bairradinos.

Quais as expectativas para a vindima deste ano?

As expectativas são bastante boas, apesar de haver uma certa redução das quantidades. O ano, de alguma maneira, está a ser bem mais equilibrado climatericamente o que nos dá indicação de que vai ser uma vindima um pouco mais tardia mas de boa qualidade porque a maturação vai decorrer normalmente. Face ao míldio tivemos casos muito pontuais, mas fizemos tratamentos quase consecutivos nas vinhas para ultrapassar esse problema que foi, de certa forma, generalizado.

É enólogo numa das empresas que mais espumantiza na região [Aliança - Vinhos de Portugal]. Quando começou a vindima para espumantes e com que castas?

Começámos a vindimar no dia 25 de julho (vinha nova e com pouca produção), Chardonnay e Pinot Noir e, depois de um interregno de uma semana, continuámos a 5 de agosto com mais Chardonnay.

Quando vai terminar e com quais?

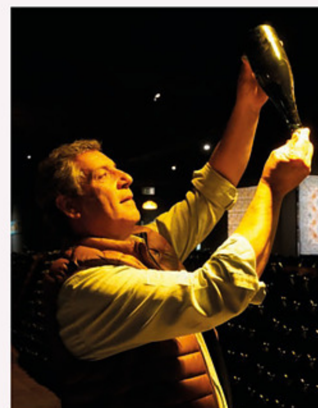
Neste momento estamos à espera, no que diz respeito ao espumante, que a Baga atinja o seu ponto ideal de maturação para espumante, o que deve ser daqui a duas semanas e meia. Para vinhos tranquilos, no máximo, dentro de duas semanas estaremos a iniciar a vindima dos brancos.

Há cada vez mais, a expectativa de se começar a vindimar mais cedo, mas estamos em agosto. O que é normal é começar em setembro, pelo que o grosso da vindima será nesse mês. O ano passado tivemos uma antecipação muito significativa, mas este ano estamos a ver as coisas voltarem um bocadinho ao seu normal.

Qual a produção média anual de vinhos base para espumantes?

Para espumantes com denominação de origem, iremos sempre fazer na ordem dos 300 mil litros de vinho base para espumante DOC Bairrada. Para outras marcas de espumante chegamos aos 900 mil litros.

A produção média anual não tem oscilado muito, mas de facto, temos vindo a crescer muito nos espumantes DOC Bairrada. A produção média global de todas as nossas marcas de espumante ronda os 2 milhões de garrafas anuais, a que acresce todos os vinhos tranquilos, pois aqui, em Sangalhos, vinificamos todas as uvas que nos chegam, por exemplo, das Beiras. Só de Figueira de Castelo Rodrigo chegam-nos 1.3 milhões de quilos de uvas.


Francisco Antunes

O espumante está efetivamente na moda?

Claramente que sim. Sentimos a categoria espumante a crescer. Temo-lo sentido mais no projeto Baga Bairrada e Grande Reserva, apesar dos aumentos de preços que se foram verificando por causa dos subsidiários - tudo na produção de espumante aumentou (garrafas, rótulos, rolhas, etc.). Mas o consumo de espumante está efetivamente a crescer.

E a preferência dos consumidores, segue que tendência?

O que sentimos é que o espumante bruto tem um peso de 60% e o meio seco e o doce cerca de 40%, este perfeitamente estabilizado, porque há um mercado para esta gama. Em matéria de espumante bruto, passamos os DOC Bairrada todos para bruto nature, pois sentimos que os consumidores mais conhecedores têm uma atitude mais respeitosa para com este produto com este designativo de qualidade.

A produção de espumante na região tem margem para crescer, ou o que se produz noutras regiões pode ameaçar o domínio da Bairrada no que toca à produção de espumante?

Nós temos a tradição, o know-how e a imagem. Evidentemente, que se os outros estão a fazer é porque o conseguem vender. Mas quando se faz espumante, acho que é muito mais difícil chegar-se a um nível de excelência em regiões que são climatericamente mais difíceis.

A Bairrada tem uma apetência natural para a produção de espumantes de qualidade. Temos características climatéricas que nos dão essa vantagem, nomeadamente amplitudes térmicas significativas; características do solo; um clima muito mais temperado graças à influência atlântica.

OLIVEIRA DO BAIRRO

Projetos do Orçamento Participativo aprovados mas com muito menos votantes

Como a própria palavra indica, o orçamento "participativo" pressupõe a participação da população, quer em projetos apresentados, quer depois na escolha para implementação. Não foi isso, porém, que aconteceu na presente edição do Orçamento Participativo (OP) de Oliveira do Bairro, que para além de ter poucos projetos (apenas três finalistas), sofreu uma drástica redução no número de votantes, passando de 548 em 2023 para 80 em 2024, apesar de o número de inscritos na plataforma até ter aumentado ligeiramente (de 1204 para 1263).



Na passada quinta-feira, a Câmara Municipal procedeu à entrega dos prémios de participação aos vencedores do OP 2024. Ricardo Barreiro, de 16 anos, foi o mais jovem participante de sempre, tendo a sua proposta de Bicicletas Elétricas Compartilhadas recebido o maior número de votos, 34. As restantes duas propostas - Eco Display (dois outdoor's LED de grande dimensão), do proponente Pedro Costa; e Resgatar o Passado – Preservar Memórias (para digitalização dos mais variados documentos), apresentada por Paulo Lourenço, obtiveram 23 votos cada.

Das oito propostas apresentadas inicialmente a este OP, uma não reunia condições técnicas e as outras quatro acabariam por ser retiradas pelos próprios proponentes, restando estas três finalistas.

Refletir para melhorar

A fraca participação nesta edição levou Miguel Duarte, coordenador municipal do OP, a levantar várias questões para reflexão, de forma a que, na próxima edição, a situação não se repita. O facto de todos os projetos estarem à partida aprovados - uma vez que o valor global de 280 mil euros não excedia o orçamento para 2024, que era de 294 mil -, um possível cansaço de todos os intervenientes (Câmara e munícipes), uma deficiente promoção ou a existência de projetos de OP anteriores ainda não implementados podem ser, isoladas ou conjugadas, razões para o que sucedeu, mas há soluções que "podem contrariar isto".

Por exemplo, adiantou Miguel Duarte, reformular o regulamento, novas dinâmicas de divulgação - já que "a internet não chega a todas as pessoas", alterar as datas, nomeadamente da votação, de forma a que não caia em plenas férias de verão, ou mesmo reduzir o teto máximo do orçamento. São algumas sugestões que podem ajudar a melhorar o OP de 2025, mas acima de tudo, o Município quer auscultar os próprios munícipes, abrindo desde já um canal para o efeito: op@cm-olb.pt .

O cidadão é que decide

O Orçamento Participativo é uma ferramenta que permite envolver o cidadão, dando-lhe a oportunidade de decidir como devem ser investidas verbas dos orçamentos públicos, apresentando projetos que visam, acima de tudo, a melhoria da qualidade de vida da comunidade. "Todas as ideias, todas as sugestões contam", como diz o próprio lema do OP de Oliveira do Bairro, e ter "ideias é extraordinário", frisou o presidente da Câmara, Duarte Novo. Há, contudo, "regras que nos limitam no seu cumprimento", referindo-se em concreto a dois projetos - um deles ainda da primeira edição do OP - que estão por implementar, pelo simples facto de os terrenos não serem municipais e estarem em falta as devidas autorizações. Trata-se do espaço de lazer junto ao mercado municipal e um equipamento desportivo na Silveira. Duarte Novo deixou, ainda assim, a garantia de que a autarquia não irá desistir destes projetos.

O presidente da Câmara apelou à participação da população, no sentido de enviarem sugestões. "Se não se pronunciarem, deduziremos que concordam com o que está a ser feito."

Os projetos a implementar devem, igualmente, ser apresentados e discutidos previamente com a equipa municipal responsável, de forma a que, depois, passem "no crivo" da análise técnica. "Se um projeto não reúne condições técnicas, se o valor de execução é muito elevado, se precisa de pareceres de várias entidades externas, como aconteceu num deles este ano, ou se é para implementar em terrenos que não são municipais... dificilmente será aprovado", realçou Duarte Novo.

Oriana Pataco

OP 2024: os 3 projetos aprovados

P03 - Eco Display (outdoor's LED)

Dois outdoors LED de grande dimensão, que ficarão localizados, um na Zona Industrial de Oiã, o outro na vila da Palhaça.

Valor: 140.000 euros

P05 - Bicicletas Elétricas Compartilhadas

O objetivo é aumentar a rede de bicicletas elétricas compartilhadas já existente em Oliveira do Bairro, com a criação de quatro novos postos.

Valor: 100.000 euros

P09 - Resgatar o Passado – Preservar Memórias

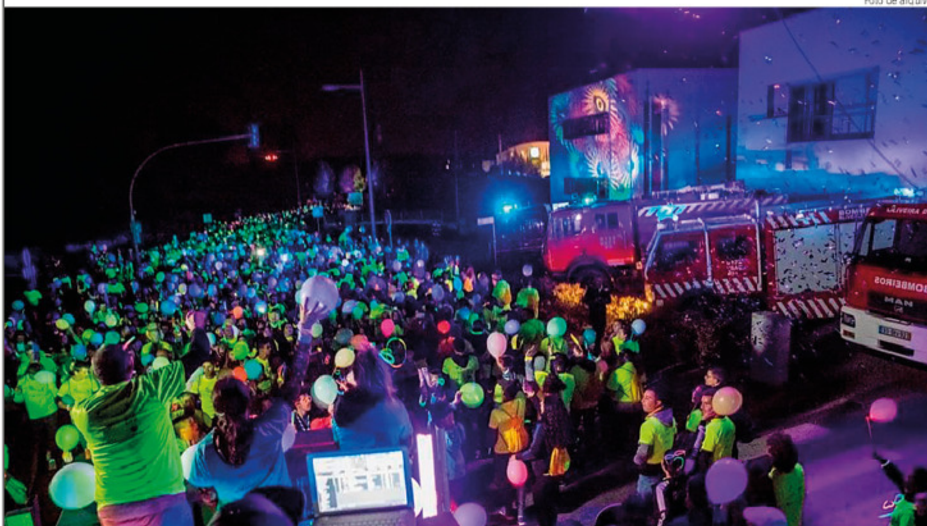
Pretende-se, com este projeto, a digitalização dos mais variados documentos gráficos, através da aquisição de equipamentos de digitalização e computadores a instalar na Biblioteca de Oliveira do Bairro, Rede de Museus e Polos de Leitura.

Valor: 40.000 euros

DIA 21 DE SETEMBRO

Caminhada Solidária quer ir além dos 7 mil participantes

Foto de arquivo



Se ainda não se inscreveu para a Caminhada Solidária Noturna de Oliveira do Bairro, está na hora de o fazer e os Bombeiros agradecem. A 8.ª edição desta iniciativa, promovida pelo Município e pela associação local dos Bombeiros Voluntários, realiza-se no próximo dia 21 de setembro e todas as verbas angariadas serão direcionadas para obras de requalificação do quartel dos bombeiros.

Os donativos vão desde os 4,50 "balões", sendo que cada inscrição dá direito a kit com saco e t-shirt exclusiva do evento. Serão 5 quilómetros a caminhar e a dançar, entre luzes, música e com muitas surpresas pelo caminho, nas ruas da cidade de Oliveira do Bairro, começando junto à Biblioteca Municipal, às 19h30, com muita animação.

Este ano haverá mais um camião, em relação ao ano passado, com DJ e animador. Nos três camiões, o DJ Pipoka, Flashback DJ's e DJ Fontes vão dar música e Lídio Fontes, José Brinco e Sandro Veloso vão incentivar todos aqueles que se juntarem à causa. Assim que termine a caminhada, junto ao edifício dos Paços do Concelho, os Insert Coin sobem ao palco, às 23h, para dar continuidade à festa da melhor maneira. Serão seguidos pelo DJ Pipoka, que vai terminar aquela que será a noite mais movimentada.

A organização espera que se ultrapasse a marca dos 7 mil participantes e, igualmente, os 21 mil euros angariados no ano anterior.

O donativo, a partir de 4,50 "balões", é entregue diretamente aos Bombeiros, no ato de levantamento do kit de participação, que é feito no próprio dia, entre as 9h30 e as 18h30, na Av. Abílio Pereira Pinto (junto à Biblioteca).

Para além da t-shirt e dos acessórios que se encontram no kit, os participantes podem ir disfarçados com roupas originais, pinturas, etc. – apela-se à imaginação de cada um.

A inscrição (online – saiba mais no site e redes sociais do Município ou do Mix&Move) para garantir o kit de participação deve ser feita até ao dia 17 de setembro (inclusive).

Três dias de animação garantida

A caminhada Solidária Noturna insere-se num programa de três dias, que conjuga a Festa da Juventude com a Semana Europeia da Mobilidade.

Assim e para começar esta edição a mexer da melhor forma, na sexta-feira, dia 20, está de regresso a mega aula de zumba, na Praça do Município, às 21h. A aula é de participação gratuita e conta com a colaboração de instrutores de zumba certificados, que vão preparar o palco e aquecer os participantes para o concerto do Profjam, às 22h30, seguido do DJ Nuno Neves.

No dia seguinte, conforme já referido, logo após a caminhada solidária, sobem ao palco os Insert Coin e o DJ Pipoka. Durante o dia (21), celebra-se o Dia Europeu sem Carros, das 10h às 19h, na Avenida Abílio Pereira Pinto, onde haverá diversas atividades lúdicas gratuitas, mais direcionadas para as crianças, mas algumas também para os adultos, nomeadamente rastreios de saúde.

O domingo, dia 22, começa cedo na Praça do Município, com o cicloturismo. A partir das 9h, os corajosos ciclistas percorrem 30km pelo concelho de Oliveira do Bairro. As inscrições, gratuitas, devem ser feitas até 15 de setembro, no site oficial do Mix & Move e redes sociais, sendo que será oferecida uma t-shirt exclusiva do evento e almoço.

À tarde, e para terminar o fim de semana de animação, a partir das 15h30, também na Praça do Município, juntam-se os participantes, individualmente ou em equipas, para a corrida de carrinhos de rolamentos. No ano passado e devido ao mau tempo, esta iniciativa não se realizou, por isso, as inscrições mantêm-se válidas para este ano. Quem não previa participar o ano passado mas quer participar nesta edição pode inscrever-se gratuitamente, também no site oficial e redes sociais, até 15 de setembro.

O Mix & Move tem como base, este ano, o "Espaço Público Partilhado", estando toda a população convidada a enfeitar as suas varandas e janelas, com moinhos de vento e o coração da Bairrada, ou outros enfeites, de modo a embelezar a cidade durante estes dias animados.

OLIVEIRA DO BAIRRO

Bairrada Eco Challenge vai juntar 1400 participantes



O parque da Lagoa, em Oiã, foi o cenário escolhido, no passado domingo, dia 1 de setembro, para a apresentação pública daquele que promete ser "o evento mais divertido do ano na região da Bairrada". O II Bairrada Eco Challenge, com organização das Juntas de Freguesia de Oliveira do Bairro, Oiã e Fermentelos, tendo como parceiros as Câmaras Municipais de Águeda e de Oliveira do Bairro, irá juntar cerca de 1400 participantes, um salto significativo perante a edição anterior.

À semelhança do ano passado, esta será uma corrida de obstáculos, sendo alguns deles naturais, onde haverá dois circuitos, destinados a adultos (13km) e crianças (1km), tendo como principal foco a promoção do desporto e lazer na comunidade. Os organizadores adiantam também que será um percurso "95% novo", pelo que, mesmo os participantes que estiveram na edição anterior, "serão surpreendidos com o trajeto".

Este ano, mais uma vez, a partida será em local surpresa, para o qual é garantido o transporte, estando já definido que a chegada e toda a zona logística e de receção estará instalada no parque desportivo de Oliveira do Bairro.

Durante o trajeto, há pontos de passagem (Parque do Rego, Quinta do Louredo, Parque do Ribeirinho, Quinta Agropecuária - Repolão), para os quais a organização convida a população a marcar presença, incentivando os participantes. Assim como no final da prova, no parque desportivo, haverá animação com bandas e DJ's, e ainda tasquinhas e bares, local ideal para participantes, familiares e amigos permanecerem em convívio, passando "um excelente final de tarde".

Para além dos prémios classificativos, haverá prémios para melhor disfarce individual e coletivo, equipa com mais elementos, espírito e união de equipa e ainda participante com mais idade.

"Este promete ser um evento ímpar na região, onde o objetivo principal é dinamizar o ecossistema dos três territórios, sabendo que a dinâmica, animação e companheirismo serão de facto um elemento diferenciador e que farão do Bairrada Eco Challenge um evento de referência no panorama nacional", refere a organização.

Rentrée do CDS-PP adiada por duas semanas

Na sequência do trágico acidente com um helicóptero ao serviço do Dispositivo Especial de Combate a Incêndios Rurais e que vitimou cinco militares da GNR, o CDS-PP decidiu adiar a sua rentrée política, marcada para o último sábado, 31 de agosto, em Oliveira do Bairro, por um período de quinze dias.

"Num momento de enorme pesar, o CDS-PP associa-se ao Luto Nacional decretado pelo Governo, prestando uma homenagem sentida aos militares que perderam a vida no cumprimento do dever", avança o partido, em comunicado, exprimindo "as mais profundas condolências às famílias enlutadas, à Guarda Nacional Republicana e à Autoridade Nacional de Emergência e Proteção Civil".

ANADIA

Presidente da Liga dos Bombeiros visitou corporação anadiense em agosto





No cumprimento do seu périplo pelos distritos, o presidente da Liga dos Bombeiros, António Nunes, visitou, no passado dia 23 de agosto, a Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Anadia (corporação indicada pela Federação dos Bombeiros), para saudar os bombeiros integrados no Dispositivo Especial de Combate a Incêndios Rurais (DECIR).

A corporação anadiense recebeu, em formatura composta por bombeiros de outras corporações do distrito de Aveiro, o presidente da LBP, que agradeceu a todos os bombeiros do distrito de Aveiro e sublinhou o seu empenho pessoal, no exercício das funções assumidas, para melhorar as condições de trabalho e remuneratórias de todos quantos "orgulhosamente" envergam a farda de bombeiro.

Na reunião que se seguiu com dirigentes, comandantes e adjuntos, o presidente da LBP referiu, em primeiro lugar, o denodado empenho em que se desenrolam as reuniões conducentes ao estabelecimento da Lei de Financiamento das Corporações, a qual virá a permitir às Associações executarem uma gestão de "projeto" e não uma de liquidação de "dívidas prioritárias".

Falou-se também da carreira dos bombeiros. Aludiu-se ainda que o êxito dos propósitos enunciados só será consubstanciado se o governo for confrontado com a importância da união dos bombeiros na defesa dos direitos adquiridos pelo cumprimento dos seus deveres, sem nunca questionarem os meios com que os fazem.

O presidente da LBP referiu que no dia 27 de agosto estaria na ULS de Coimbra, com o objetivo de pressionar esta unidade a pagar, urgentemente, os seus débitos às associações que lhes prestam serviços e a emitirem, com idêntica brevidade, as "credenciais" de serviços já prestados pelas associações, para que estas possam emitir as correspondentes faturas.

Albano Jorge



EDITAL

Maria Teresa Belém Correia Cardoso, Presidente da Câmara Municipal de Anadia, TORNA PÚBLICO que, por deliberação tomada pelo Executivo Municipal em Reunião Ordinária realizada em 11 de Julho de 2024, vai proceder à alienação, por Hasta Pública, de Dois Prédios Urbanos com Projeto de Construção Aprovado – Habitação Multifamiliar, sitos em Anadia, a realizar no dia 25 de setembro de 2024, pelas 11 horas, no Salão Nobre do Edifício Paços do Município, sito no Largo do Município Anadia.

Caracterização dos Prédios /Projetos

Prédio Urbano	Artigo Matricial	Descrição Predial	Área do Prédio (m2)	Áreas: Construção (m2)	Áreas: Implantação (m2)	Número de Fogos: Tipologia T2	Número de Fogos: Tipologia T3	Valor base de Licitação (€)
I	2931 U	1322	1628	3 299,15	1 014	18	----	285.000,00
II	2930 U	4253	1820	3 933,5	1 232,1	3	15	320.000,00

Condição Gerais de Alienação – As constantes do Caderno de Encargos para Alienação de Dois Prédios Urbanos com Projeto de Construção Aprovado – Habitação Multifamiliar, sitos em Anadia que poderá ser consultado através do sítio www.cm-anadia.pt ou na Câmara Municipal de Anadia, no Departamento de Planeamento e Gestão do Território, no período das 9h às 12h00 e das 14h às 16h, sujeito a marcação prévia, a qual pode ser solicitada através do contacto 231 510 736 ou ainda por correio eletrónico josemanuel.silva@cm-anadia.pt ou adelino.neves@cm-anadia.pt

Para constar e devidos efeitos, se publica o presente edital que vai ser publicado e afixado nos locais públicos de estilo.

Paços do Município de Anadia, 23 de Julho de 2024.

A Presidente da Câmara,
(Maria Teresa Belém Correia Cardoso, Engª.)

"Jornal da Bairrada" nº 2775 de 5 de setembro de 2024

ANADIA
Almoço-convívio no Dia do Idoso

O Dia do Idoso vai ser assinalado pelo Município de Anadia, no próximo dia 1 de outubro (terça-feira), com um almoço-convívio destinado aos seniores do concelho, que irá decorrer no Pavilhão de Desportos de Anadia, pelas 12h30, seguindo-se, a partir das 14h30, uma tarde de animação musical.

No evento podem participar gratuitamente os utentes das instituições de solidariedade de Anadia, assim como outros seniores residentes na área do município. Assim, qualquer pessoa interessada em participar, que tenha idade igual ou superior a 65 anos e com domicílio no concelho de Anadia, deverá efetuar a sua inscrição até ao próximo dia 20 setembro, no Serviço de Ação Social do Município de Anadia, no Centro Cultural de Anadia, no Vale Santo (junto ao recinto da Feira da Vinha e do Vinho). Para o efeito, terá de apresentar um documento de identificação, bem como um comprovativo de morada (por exemplo, um recibo de água ou eletricidade). As inscrições são presenciais e limitadas, sendo a sua aceitação realizada por ordem de chegada.

O Dia Internacional do Idoso, comemorado anualmente a 1 de outubro, foi instituído pela ONU, com o objetivo de sensibilizar a sociedade para as questões do envelhecimento e da necessidade de proteger e cuidar a população mais idosa.

NA QUINTA DE SÃO LOURENÇO

250 pessoas brindam às vindimas da São Domingos em animado Summer Fest





Foi à volta de um muito animado Summer Fest, que as Caves São Domingos celebraram a vindima de 2024 (iniciada a 11 de agosto). Tendo como pano de fundo a belíssima vinha da Quinta de São Lourenço, em São Lourenço do Bairro, o Summer Fest, realizado no passado sábado, serviu ainda para evocar os sucessos alcançados pela empresa ao longo deste ano. Isso mesmo foi explicado por Duarte Amorim que, com apenas 25 anos, começa a assumir, nesta empresa de cariz familiar, maiores responsabilidades.

Uma festa onde os protagonistas foram os espumantes e os vinhos tranquilos produzidos pela São Domingos, mas também a gastronomia bairradina e a própria região.

O evento descontraído, ao ar livre, juntou clientes, fornecedores, viticultores, colegas produtores, convidados e muitos enófilos com o propósito de "elevar e promover o espumante de qualidade", mas também atrair novos consumidores, sobretudo das camadas jovens.

Assim, na última noite de agosto, passaram pela Quinta de São Lourenço mais de 250 pessoas de todo o país e que foram brindadas por um evento memorável, com destaque para o jantar no meio da vinha, onde brilhou a gastronomia bairradina (leitão, iscas e cabidela de leitão), entre muitas outras iguarias, com assinatura do Rei dos Leitões, harmonizadas por cerca de 10 referências de espumantes e de vários outros vinhos tranquilos produzidos pela São Domingos.

Um Summer Fest que homenageou ainda a região. Por isso, não passou despercebida a presença de muitos autarcas e produtores locais.

Ao cair da noite, o jardim da Quinta virou uma pista de dança e a animação esteve a cargo de um DJ.

Uma nota ainda para o facto de todos os participantes terem sido desafiados a votar num duelo entre dois espumantes - o São Domingos Extra Reserva e o Amostra 1, em jeito de estudo de mercado junto do consumidor final, como explicou Duarte Amorim, que começa a seguir as pisadas do avô e dos pais neste projeto. Por isso, confessou sentir "um grande orgulho e privilégio" por estar a assumir este desafio e legado.

Ano desafiante, mas repleto de sucessos

Num ano que, desde cedo, se revelou "muito difícil e desafiante", a vindima na São Domingos está a decorrer dentro do planeado, avançou Duarte Amorim, convicto de que as dificuldades sentidas nas vinhas, devido à instabilidade climatérica, foram superadas, permitindo, ainda assim, aumentar a produção, até porque, este ano, já há mais viticultores a entregar uvas na empresa que para além das vinhas próprias, tem parceria com viticultores da região. Por isso, a São Domingos realizou um investimento avultado na adega onde "está a ser testada e usada, pela primeira vez, a nova prensa para a produção de espumantes, com capacidade para 30 toneladas de uvas".

"Neste momento, trabalhamos 100 hectares de vinhas, mas estamos preparados para fazer o dobro", revelou, dando nota de que só não são mais os viticultores a entregar uvas, porque a empresa impõe critérios de qualidade bastante exigentes. Por outro lado, este evento celebrou também a acreditação do Referencial de Sustentabilidade Nacional, que torna a Caves São Domingos a primeira na região e na indústria vitivinícola a alcançar tal certificação, "depois de um ano inteiro de auditorias e muito rigor, o que nos deixa muito felizes", mas também a recente aposta na produção de "Resíduo Zero". Um projeto que dá os primeiros passos e que visa conseguir que toda a cadeia de produção (da vinha à adega) seja livre de resíduos. Uma meta que envolve os parceiros viticultores, que com a empresa asseguram uma produção de mais de 120 hectares de vinha na região.

Conquistas e objetivos que atestam que aos 87 anos de vida esta é uma empresa que continua fortemente empenhada na inovação, o que leva Duarte Amorim a destacar serem estes efetivamente "motivos de peso" para celebrar.

Catarina Cerca

ÁGUEDA

Câmara apoia construção de casa de acolhimento para crianças doentes em Bissau



A Câmara Municipal de Águeda atribuiu um apoio financeiro de 10 mil euros à Associação Missão Saúde para a Humanidade (MSH) para a construção de uma casa de acolhimento para crianças e equipas de trabalho, no âmbito do "Projeto Esperança", em Bissau, Guiné-Bissau. O protocolo que formaliza este apoio foi assinado no dia 28 de agosto.

Esta infraestrutura irá dar resposta à necessidade de assistência médica e cirúrgica de crianças com patologias graves que não encontram respostas naquele país africano. Uma vez que no país não existem meios para tratar estes doentes, as crianças são sinalizadas pelos serviços de saúde guineenses e são evacuadas para o Hospital de S. João, no Porto, onde são sujeitas a tratamentos e/ou cirurgias, ao abrigo do "Projeto Esperança", celebrado pelo Estado Português para os PALOP.

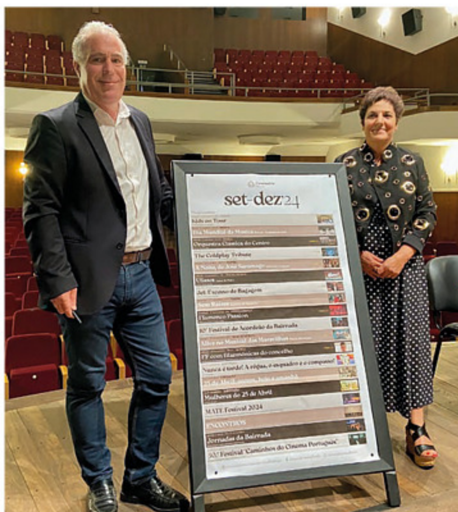
No âmbito de uma relação histórica e de amizade com Bissau, com quem tem um acordo de geminação desde o ano 2000, o Município de Águeda presta, desta forma, apoio a um projeto concreto e com forte sentido humanitário, que vai abranger crianças e jovens guineenses antes e depois de receberem tratamento médico-cirúrgico em Portugal (pré e pós evacuação).

"Este apoio é um contributo para levar, tal como o nome do projeto indica, esperança para as crianças guineenses que vão dispor de um espaço digno, seguro e acolhedor para acompanhamento clínico", disse Jorge Almeida, presidente da Câmara Municipal de Águeda, sublinhando que esta é "uma forma de os aguedenses apoiarem esta cidade e este país", através de um projeto humanitário que está a ser implementado em Bissau há alguns anos e que "afeta diretamente uma franja vulnerável da população".



MEALHADA

Cineteatro Messias apresenta programa "diferenciador"



Até final do ano, artistas de renome do panorama nacional, como Diogo Morgado, Jorge Corrula, João Didelet, Jel e FF, vão passar pelo Cineteatro Messias, integrando uma "programação diversificada, diferenciadora e extraordinária, num edifício extraordinário", afirmou o presidente da Câmara Municipal da Mealhada, António Jorge Franco. Com música, teatro, dança, cinema, exposições e festivais, o Cineteatro, assim como o concelho da Mealhada, quer afirmar-se como um "destino cultural de excelência ao serviço de todos".

De setembro até dezembro, a música vai aliar-se à solidariedade com o concerto "Kids on Tour", dia 14 de setembro, onde 13 jovens artistas, que se conheceram no programa da RTP "The Voice Kids", se unem num espetáculo que não só celebra a amizade e a música, como a solidariedade, com a recolha de artigos escolares para uma instituição de solidariedade.

A 10.ª edição do Festival de Acordeão da Bairrada apresenta-se no dia 24 de novembro, num novo formato, com a participação de grandes nomes da música nacional, reforçando a onda solidária, com as receitas a reverter, como habitualmente, a favor da Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Mealhada.

No feriado de 5 de outubro, a Orquestra Clássica do Centro dará o tom com "Poema a Maia", enaltecendo a coragem do capitão de Abril, Salgueiro Maia, e homenageando Odete Isabel, eleita presidente de Câmara da Mealhada no pós 25 de Abril e uma das cinco mulheres que assumiram a liderança de autarquias, nas primeiras eleições em liberdade. No teatro, a peça "A Noite", de José Saramago, a 26 de outubro, com um elenco de atores como Diogo Morgado, Jorge Corrula, João Didelet, entre outros, vai reviver a noite da Revolução.

A esta produção nacional, junta-se uma produção local, no dia 10 de novembro, da companhia de teatro pampilhosense Aguarela de Memórias, com três peças de teatro a compor o espetáculo "Sem Raízes". Duas exposições complementam, ainda, estas homenagens: a de outubro - "25 de Abril: ontem, hoje e amanhã" - e a de dezembro - "Mulheres do 25 de Abril".

Programação celebra datas festivas

Outras celebrações farão parte da programação, com uma produção da escola de música Rubato|Academia de Artes, dedicada ao Dia Mundial da Música, que se celebra a 1 de outubro. Já a 12 de outubro, para relembrar a passagem dos Coldplay por Coimbra no ano passado, os fãs terão a oportunidade de reviver os maiores sucessos da banda com "The Coldplay Tribute".

Para celebrar o Dia Internacional do Flamenco, no dia 17 de novembro o Cineteatro Messias vai receber "Flamenco Passion", um espetáculo que festeja a elevação do flamenco a Património Cultural da UNESCO.

E porque dezembro celebra o Natal, encerra-se a temporada, dia 14, com um concerto especial alusivo a esta quadra festiva do cantor FF (Fernando Fernandes), acompanhado das três filarmónicas do concelho - Filarmónica de Luso, Filarmónica Lyra Barcoucense 10 de Agosto e Filarmónica Pampilhosense.

Espetáculos infantis e comédia

No que se refere aos espetáculos infantis, a programação traz, dia 2 de novembro, "Ulisses", da companhia de teatro Caixa de Palco, uma adaptação do texto de Maria Alberta Menéres, que explora a jornada épica do herói grego. A 30 do mesmo mês, chega o tão aguardado musical "Alice no Musical das Maravilhas". No dia 9 de novembro, o stand-up comedy estará representado por JEL, com o seu primeiro solo "Excesso de Bagagem", onde o experiente e multifacetado humorista partilhará divertidas observações e histórias de bastidores, após mais de 20 anos de carreira.

"Com uma programação rica diversificada e abrangente, convidamos todos a participar e a viver estes momentos únicos, onde a cultura, a arte e a história se entrelaçam e estimulam o imaginário de cada um", sublinha Filomena Pinheiro, vice-presidente e vereadora da Cultura da Câmara da Mealhada.

Município da Mealhada reforça parcerias

Este ano, o Município da Mealhada vai integrar o programa oficial do MATE Festival. De 17 a 19 de outubro, uma residência artística, no concelho, juntará o Grupo Cultural Pataca do Norte, originário da Guiné Bissau, com músicos das escolas de samba da Associação de Carnaval da Bairrada, num encontro de culturas que culminará numa apresentação, dia 19, na Mealhada. Segundo Filomena Pinheiro, será "uma oportunidade única de promover a cultura local e fortalecer a visibilidade do município, a nível nacional e internacional".

A 8 de novembro realiza-se a segunda edição do ENCONTROS, projeto de cinema e audiovisual, desenvolvido pelo município, com a parceria do CineClub Bairrada e da Aderno - Associação Cultural, que colocará os jovens em destaque, promovendo curtas-metragens, debates sobre o futuro do audiovisual, a criatividade e os novos desafios.

O município vai reforçar, ainda, a sua parceria com o festival "Caminhos do Cinema Português", integrando a 30.ª edição deste festival icónico, que decorre de 16 a 23 de novembro. Nesta edição, será prestado um tributo ao ator Luís Miguel Cintra, uma lenda viva do cinema português, e reforçar-se-á a aposta na formação de novos públicos, com sessões de cinema, no Cineteatro Messias, no âmbito dos programas "Caminhos Juniores" e "Caminhos Juvenis".

Jornal da Bairrada
5 | setembro | 2024

MARIA ODETE ISABEL

Primeira mulher presidente da câmara homenageada pelo PS Mealhada



O Partido Socialista da Mealhada vai homenagear uma figura emblemática da sua história e da vida política local. No dia 13 de setembro, será realizada uma homenagem a Maria Odete Isabel, a primeira mulher a liderar a Câmara Municipal da Mealhada, eleita pelo Partido Socialista.

A iniciativa, que coincide com a celebração dos 50 anos do 25 de Abril e dos 48 anos de eleições autárquicas livres em Portugal, visa reconhecer o papel fundamental de Maria Odete Isabel na construção de uma Mealhada mais democrática e progressista.

"Maria Odete Isabel é uma referência para todos os socialistas e para todos os mealhadenses. A sua dedicação ao serviço público e a defesa dos valores democráticos são um exemplo para as gerações mais jovens", afirma Joana Sá Pereira, líder do PS Mealhada. "É impossível falar da história do nosso concelho sem falar da sua história e do seu legado."

A homenagem será uma oportunidade para relembrar a trajetória de uma mulher que marcou profundamente a vida política da Mealhada e para celebrar os valores que a caracterizam: a luta por uma sociedade mais justa e igualitária, a defesa dos direitos das mulheres e o compromisso com o desenvolvimento local.

O jantar de homenagem realiza-se no dia 13 de setembro, a partir das 20h, no Grande Hotel do Luso. As inscrições devem ser feitas até ao dia 10, através do contacto 966 132 366 ou mealhada@ps.pt. O valor do jantar é de 15 euros.

PIRPEC

Câmara dá novo impulso à regeneração urbana



A Câmara da Mealhada aprovou, em reunião de executivo, dar início ao processo de alteração do Regulamento do Programa de Incentivo à Recuperação do Património Edificado Concelhio (PIRPEC) para fomentar a regeneração urbana no Município. Os munícipes devem constituir-se interessados para poderem apresentar as suas sugestões.

O PIRPEC foi criado, no Município da Mealhada, em 1992, mas, desde a sua última alteração, em 2021, não há registo de candidaturas a este programa, que procura incentivar os proprietários a regenerarem o património edificado, através da atribuição de apoios monetários.

O programa prevê que sejam concedidos subsídios para a realização de obras de conservação e beneficiação geral de edifícios localizados nos núcleos urbanos, mediante a apresentação de uma candidatura. Se até 2008 foram apresentadas 77 candidaturas, este número tem vindo a reduzir e, desde 2021, não existe qualquer candidatura. Assim, "é de clara evidência que este instrumento de estímulo à reabilitação urbana não tem respondido aos desígnios que lhe estão subjacentes, tendo em conta a dimensão do problema", sustenta a proposta de alteração do regulamento apresentada em reunião do Executivo Municipal.

"Esta ferramenta devia servir para incentivar e apoiar a reconstrução em zonas urbanas mais antigas, mas, segundo os dados que temos, não tem funcionado. Não têm aparecido candidaturas e tem que haver uma grande reformulação deste apoio que é dado aos concidadãos. Para isso tem que ser estudada uma forma de alargar o programa a todos os munícipes", explicou António Jorge Franco, presidente da Câmara da Mealhada.

Foi, assim, aprovado dar início ao processo de alteração do regulamento. Após a publicação do anúncio relativo à alteração, pessoas e entidades podem constituir-se como interessados e, apresentar contributos (propostas/ sugestões/ observações) para a elaboração da alteração daquele regulamento.

CADES

Universidade Sénior com subsídio aprovado

A Câmara da Mealhada aprovou, em reunião do executivo municipal, a atribuição de um subsídio, para o ano letivo 2024/25, que pode ir até aos 7.500 euros, à Associação CADES, para apoio da Universidade Sénior.

O Protocolo de Cooperação com a Associação CADES – Cooperação Artística, Desportiva, Educativa e Social estabelece um apoio fixo anual de 2.500 euros e um apoio variável que tem como base de cálculo os 80 euros por aluno, até um máximo de 5 mil euros. Somados os dois montantes, o valor monetário do apoio autárquico pode atingir os 7.500 euros.

"A CADES é uma associação que proporciona o bem-estar dos idosos. É uma mais valia para o nosso concelho, para manter os nossos idosos com alguma atividade cultural, desportiva, mental e física. A autarquia deve criar hábitos saudáveis e promover um envelhecimento ativo e, por tudo isto, considerámos este apoio diferenciador a esta associação", explicou António Jorge Franco, presidente da Câmara da Mealhada, na reunião de executivo, sublinhando que os apoios da autarquia ultrapassam o valor monetário, seja com a cedência de espaços, seja com a disponibilização de técnicos.

A CADES tem vindo a desenvolver, desde 2011, o projeto Universidade Sénior, uma resposta social para os idosos, que proporciona a criação de laços sociais e de amizade, bem como a aquisição e partilha de conhecimento que lhes permite assumir uma maior participação social na comunidade.

MEALHADA

Quase todos os recintos desportivos do concelho já têm desfibrilhadores

O plano de instalação e formação para Desfibrilhadores Automáticos Externos (DAE) nos recintos desportivos do Município da Mealhada está praticamente concluído. O programa integra a instalação dos equipamentos e a formação de trabalhadores da autarquia e de elementos dos clubes que utilizam as instalações, tornando-os operadores de DAE, com capacidade de assegurar manobras de suporte básico de vida e desfibrilhação nos primeiros minutos após a ocorrência de uma paragem cardiorrespiratória e até à chegada do dispositivo de emergência (112).

Depois do Pavilhão Municipal do Luso, a Câmara implementou os desfibrilhadores e processo de formação de operadores no Pavilhão Municipal de Ventosa de Bairro, no Pavilhão Municipal da Pampilhosa, no Pavilhão Municipal da Mealhada Dr. José Vigário, no Pavilhão Municipal de Barcouço e Centro de Estágios do Luso, tendo sido



colocados no Estádio Municipal Carlos Duarte, na Pampilhosa, no passado mês de julho. Quanto ao Estádio Municipal Dr. Américo Couto, Campo Municipal Jorge Manuel e Piscina Municipal da Mealhada aguarda-se, por parte do INEM, as respetivas formações de operacionais de DAE para concluir o processo de licenciamento em todos os recintos desportivos geridos pelo Município da Mealhada.

O DAE é um dispositivo médico portátil que analisa o ritmo cardíaco e, nos casos indicados, aplica um choque elétrico com o intuito de se restabelecer um ciclo cardíaco normal e evitar assim a morte da vítima.

"Apesar de ser obrigatório em determinados recintos desportivos, quisemos ir mais além e colocar em todos os nossos equipamentos. Sempre nos preocupámos com esta questão, até porque é sobejamente conhecida a intensa atividade que têm as nossas instalações desportivas", disse Ricardo Santos, vereador do desporto da Câmara da Mealhada, apontando que "estes equipamentos salvam vidas".

ENVELHECIMENTO ATIVO

Cuidador Informal com formação de apoio imediato

O Gabinete Municipal de Apoio ao Cuidador Informal encontra-se a divulgar a "Formação de Apoio Imediato ao Cuidador Informal" do Centro de Competências de Envelhecimento Ativo – organização que dá resposta às carências de qualificação dos profissionais que trabalham na área do envelhecimento em Portugal.

Com início no próximo mês de novembro, esta formação gratuita na modalidade de E-learning é dirigida a todos os cuidadores informais interessados do concelho de Cantanhede.

Tendo como principal objetivo capacitar num curto espaço de tempo os cuidadores informais para situações práticas do quotidiano, a "Formação de Apoio Imediato ao Cuidador Informal" abordará, ao longo de sete horas, várias temáticas essenciais à prestação de cuidados.

Nutrição e Alimentação, Cuidados com a Higiene Oral, Cuidados com a Mobilidade, Cuidados com a Audição e a Visão e Prevenção de Quedas são algumas das temáticas abordadas.

Sujeita a inscrição prévia, todos os cuidadores informais interessados na formação devem, até ao dia 20 de setembro, dirigir-se à Junta de Freguesia da sua área de residência ou contactar o 910 807 060 para obter todas as informações necessárias.

A funcionar deste 2 de outubro de 2023, o Gabinete Municipal de Apoio ao Cuidador Informal tem referenciados 729 cuidadores informais no concelho de Cantanhede.

22 SETEMBRO

Caminhada solidária pelos Bombeiros

A Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Cantanhede (AHBVC) organiza, no dia 22 de setembro, a 8.ª Caminhada Solidária, cuja receita reverte a favor da própria associação.

O percurso será semelhante ao do ano passado: cerca de 8km por caminhos rurais, de modo a promover o contacto com a natureza.

A ordem de partida será dada em frente ao quartel de Cantanhede, por volta das 17h, após o aquecimento.

A meio, haverá paragem para prova de vinhos da Bairrada e, no final, lanche com sopas e sandes para todos os participantes.

As inscrições devem ser feitas no próprio quartel dos Bombeiros Voluntários de Cantanhede ou em runmanager.net .

CANTANHEDE

Universidade dos Tempos Livres regressa em outubro



A Universidade dos Tempos Livres do Concelho de Cantanhede (UTLCC), de vertente de Formação Ocupacional, prepara-se para retomar a atividade, avançando para a 20.ª edição.

Dirigida a quem quer adquirir novas competências em várias áreas do saber, sem qualquer avaliação, a UTLCC tem como objetivo contribuir para uma melhoria da qualidade de vida do seu público-alvo (população sénior e adultos em geral), proporcionando-lhes a oportunidade de tirar partido da sua disponibilidade para o desenvolvimento das capacidades intelectuais, físicas e artísticas.

Com data de início no próximo dia 14 de outubro, a 20.ª edição da UTLCC disponibilizará aos alunos um conjunto de 12 disciplinas – Inglês 1 (iniciação), Inglês 2 (continuação), História e Arqueologia, Tagarelices, Segurança Alimentar, Arte com Vida, Natação, Saúde à Mesa, Mindfulness e Gestão Emocional, Literatura Portuguesa e Coro/Tuna UTLCC.

O projeto é orientado por uma equipa da Divisão de Educação e Juventude da Câmara Municipal de Cantanhede, e as aulas decorrerão na Escola Conde Ferreira.

Mais informações na Casa Francisco Pinto (das 9h às 16h30), através do número 231 410 123 ou do email utlcc@cm-cantanhede.pt .

CASA-MUSEU GANDARESA

Vagos celebra os costumes e sabores da Gândara

No próximo fim de semana, dias 7 e 8 de setembro, a Casa-Museu Gandaresa, em Vagos, abre as portas para o "Gândara Nossa", um evento de celebração dos saberes e sabores da região gandaresa, das suas gentes, costumes e sabores.



Ao longo de dois dias, o Grupo Folclórico de Santo António de Vagos orientará visitas à casa e ao moinho gandarês, bem como à exposição "As {11} Vidas da Ria", uma mostra de trajes típicos desenvolvida pelos 11 municípios da região de Aveiro no âmbito da programação de Aveiro Capital Portuguesa da Cultura 2024 – na Casa-Museu Gandaresa, poderá ser apreciado "um conjunto de trajes gandareses característicos da zona de Vagos", explica Manuel Pereira, do grupo folclórico. A sessão protocolar de inauguração desta exposição está agendada para sábado, dia 7 de setembro, às 17h.

Também no sábado, haverá um jantar tipicamente gandarês, no pátio interior da casa-museu, seguido de um serão com "estórias ao borralho".

Para a tarde de domingo está marcada a recriação da "escapadela do milho com um arraial à moda antiga aberto a toda a comunidade", informa o dirigente do grupo anfitrião. Logo a seguir, será servida uma "merenda gandaresa" onde não poderão faltar aqueles produtos e petiscos que, antigamente, eram levados para as terras para reforço de quem trabalhava horas a fio nos campos – pão, broa, chouriça, azeitonas, carapaus e petingas, vinho, limonada e café.

Organizadas pelo Grupo Folclórico de Santo António de Vagos em conjunto com a câmara municipal, estas atividades são de participação gratuita, exceção feita ao jantar típico gandarês e à merenda, cuja participação exige inscrição prévia.

ARL

VAGOS

Moliceiro "Os Violas" quer trazer nova vida ao rio Boco

Repleto de gente, o barco moliceiro deslizava sobre as águas do rio Boco e, à medida que se aproximava do ancoradouro junto à Ponte de Fareja, em Vagos, ouviam-se os últimos acordes de "Pica do 7". De guitarra aos ombros, Francisco Ribeiro, o jovem destacado para servir de guia e acompanhar as viagens daquela manhã, explicando aos visitantes a história daquela embarcação e do comércio do moliço naquele canal, conduzia um autêntico coro de tripulantes – consta-se que a bordo já tinham ouvido (e cantado) "Se eu fosse um barco de Aveiro" e "Homem do Leme". No âmbito do programa "Animar o Verão", nos dias 17, 24 e 31 de agosto, o município de Vagos promoveu um conjunto de passeios interpretativos gratuitos – todos esgotados – a bordo do seu moliceiro "Os Violas".


Manuel Brito com o neto João

Natural de Soza, na outra margem daquele canal, Manuel Brito foi um dos participantes na viagem das 10h, na manhã de sábado, 31 de agosto. À conversa com o Jornal da Bairrada, conta que já atravessou o mar de um lado ao outro. A bordo dos navios da pesca do bacalhau – primeiro, à linha e, mais tarde, já ao arrasto –, navegou pelas águas geladas da Terra Nova e da Gronelândia, contudo, aos 77 anos, esta foi a primeira vez que embarcou num moliceiro.

Confessa que ver aquela embarcação a navegar sobre as águas do Boco lhe traz à memória imagens que marcaram a sua infância. "Lembro-me de os ver chegar da Murtosa carregadinhos de junto e de moliço, mas não navegavam como agora, à força de um motor. Vinham à vara", recorda o sozense. Também naquela manhã, a maré pregara-lhes uma partida, obrigando-os a usar a vara. "Ainda ajudei a desencalhar o barco", afirma Manuel, exibindo os salpicos da água salgada que lhe temperavam a camisola como provas do serviço prestado. "Só foi pena o tempo estar fresco, senão até podíamos dar um mergulho", comenta, bem-disposto.

Manuel embarcou na companhia do neto, João Brito, que também aproveitou a oportunidade para se estrear nisto das viagens de moliceiro. "Vejo muitos [barcos moliceiros] nos canais urbanos da cidade de Aveiro, mas nunca tive a curiosidade de experimentar. Aqui é diferente. Só mesmo de barco é que podemos conhecer algumas partes do rio Boco", considera o visitante.

Avô e neto passam em revista tudo o que aprenderam durante a viagem, lamentam não poderem ter ido ainda mais além e, de seguida, despedem-se, felizes por terem podido embarcar no moliceiro que promete "trazer nova vida" àquele canal.

Um turismo de experiências

Cumpriu-se, no dia 19 de agosto, um ano desde que Natalino Estanqueiro, emigrante natural de Fonte de Angeão, doou ao Município este barco moliceiro, batizado com o nome "Os Violas" – uma homenagem ao pai (João Violas) e ao tio (Manuel Violas), antigos comerciantes de moliço no concelho. Com este ato benemérito, Natalino viu cumprido o sonho de voltar a ver um barco moliceiro a navegar naquele canal da Ria e a Câmara de Vagos ganhou um novo equipamento para colocar ao serviço da cultura e da promoção turística do território.

Sara Caladé, vereadora com o pelouro do Turismo, avança que o plano da autarquia para a dinamização deste moliceiro passa por "proporcionar experiências turísticas completas". "Passeios interpretativos", "experiências culturais", "provas gastronómicas" e "oportunidades de birdwatching" estão entre as ideias que a câmara quer pôr em prática, assim como a garantia de ter sempre "um guia a bordo para falar sobre a história dos homens – como os irmãos Viola – que navegavam para o norte da Ria em busca do moliço, que depois leiloavam, no Cais das Folsas Novas,".

De acordo com a vereadora, o objetivo é que "até ao final do ano", terminado o processo burocrático de licenciamento, seja possível ter "Os Violas" a realizar viagens com maior regularidade. "O nosso principal objetivo é demonstrar aos privados que aquele canal tem potencial e procura por parte do público, para que sejam eles a colocar embarcações a operar no rio Boco", realça a autarca.

Afonso Ré Lau

AVEIRO

Festival Dunas de São Jacinto em Aveiro foi "um sucesso" e já tem data para 2025



Milhares de pessoas participaram na 8.ª edição do Festival Dunas de São Jacinto, que decorreu, entre 23 e 25 de agosto, em São Jacinto, Aveiro. O evento, organizado pela Câmara Municipal de Aveiro (CMA) e que integrou a programação de Aveiro Capital Portuguesa da Cultura 2024, já tem data para o próximo ano, regressando a 22, 23 e 24 de agosto de 2025.

"A edição de 2024 do Festival Dunas de São Jacinto foi um sucesso. O evento esteve enquadrado na Capital Portuguesa da Cultura e manteve a sua tradição: a relação entre os valores da Cultura, do Ambiente e da História", considera o presidente da Câmara Municipal de Aveiro, José Ribau Esteves.

A iniciativa contou com uma programação gratuita para toda a família, com concertos, espetáculos aéreos e iniciativas ambientais, culturais, desportivas e náuticas. Delfins, HMB e Marisa Liz foram os cabeças de cartaz do Festival, que teve também atuações de Emmy Curl e de Silly.

O Aveiro Air Show foi também um enorme êxito, com a frente- Ria de São Jacinto com milhares de pessoas a assistirem a uma demonstração de voos acrobáticos por parte de pilotos e aeronaves portugueses e estrangeiros.

CMA quer reativar aeródromo de uso civil em São Jacinto

O encontro de ultraleves no Regimento de Infantaria n.º 10 foi também um dos momentos-altos deste evento: "Queremos reativar este aeródromo com uso civil, como Aeródromo Municipal e em cuidada articulação com o Exército, para podermos continuar a dar força ao turismo militar, tirando proveito de uma localização fantástica e de características únicas", afirma Ribau Esteves.

O evento contou ainda com estreia absoluta de Atlantid, um espetáculo noturno de música, lasers, água e luz, e com o Festival de Papagaios, que se realiza na praia de São Jacinto e que tem tido cada vez mais adesão por parte do público.

A promoção da área natural de São Jacinto foi também uma das apostas do Dunas de São Jacinto, com a apresentação de projetos que se enquadram nas características do território, como é o caso de "Visita guiada pelo Trilho Descoberta da Natureza" e "Caminhada pelo Molhe Norte da Barra de Aveiro".

Ferryboat elétrico Salicórnia transportou 6.500 passageiros

Ao longo dos três dias do Festival, cerca 6.500 visitantes utilizaram o Salicórnia, o novo ferryboat 100% elétrico, que está em funcionamento desde fevereiro 2024. Esta ligação entre o Forte da Barra e São Jacinto foi feita por mais cerca de duas mil pessoas do que no ano passado (+30%).

O "shuttle" em autocarro 100% elétrico e gratuito, que fazia o percurso entre a Marginal Frente-Ria (paragem de autocarro de São Jacinto) e a Praia, foi outra das apostas ganhas pela CMA nesta edição de 2024. Durante os três dias do evento, o autocarro transportou 815 pessoas.

"Em 2025 vamos ter uma edição do Festival Dunas de São Jacinto com grande qualidade, com uma aposta aprofundada nesta relação entre o Homem, a Natureza e os valores da História e na divulgação de São Jacinto, esta fantástica parcela do território do Município de Aveiro", conclui o presidente Ribau Esteves.

ÍLHAVO



Antiga casa do guarda-florestal vai ser demolida

Teve início esta terça-feira, 3 de setembro, a demolição da antiga casa do guarda-florestal, localizada na Gafanha do Carmo, em Ílhavo, no limite com o concelho vizinho de Vagos.

Numa situação que se tem arrastado há vários anos, e que foi definida como prioritária pelo atual executivo, foi finalmente acordada a demolição da casa do guarda, num processo desenvolvido com a ESTAMO, entidade gestora do património do Estado, e que teve como resultado a autorização ao Município de Ílhavo para a execução da demolição, cujos encargos associados serão assumidos pelo Município.

Inúmeros acidentes

A casa do guarda, localizada na Estrada Florestal n.º 1, provoca um desvio abrupto da via, entre duas extensas retas, o que, ao longo dos últimos anos, tem resultado em inúmeros acidentes que, na sua maioria, causaram danos irreversíveis, nomeadamente a perda de vidas humanas.

Correção do traçado da via

Os trabalhos, além da demolição do edifício, preveem também a correção do traçado da via.

Durante cerca de uma semana, é expectável que ocorram alguns constrangimentos no trânsito, com a supressão temporária de uma das faixas de rodagem.

Com esta intervenção, o Município de Ílhavo dá um passo importante no reforço da segurança rodoviária, eliminando um ponto crítico da rede viária do concelho.

OLIVEIRA DO BAIRRO

Novo livro de Armor Pires Mota apresentado este sábado

O mais recente livro de Armor Pires Mota, "Mosteiro de Lorvão - nossas terras: nossos avós" vai ser apresentado no próximo sábado, dia 7, às 16h, na Biblioteca Municipal de Oliveira do Bairro.

A obra do escritor bairradino e colaborador do Jornal da Bairrada, editada pela Câmara Municipal de Oliveira do Bairro, foi escrita ao longo de três anos, "desbravando as nossas raízes ancestrais mais profundas", conforme escreveu o autor na introdução. Ainda de acordo com Armor Pires Mota, o livro "abarca séculos de história, escondida ou alguma bastante emaranhada em vasta documentação do Mosteiro de Lorvão", apresentando-se como "um estudo, tão exaustivo quanto possível, que, na sua descoberta e achamento, nos traz à tona dos dias de hoje muita informação sobre a vida e modus vivendi dos lavradores desses tempos (séculos XIV-XIX)".

A apresentação do livro estará a cargo da historiadora e professora catedrática Maria Alegria Marques.

Armor Pires Mota é um dos mais ilustres escritores e jornalistas vivos do concelho de Oliveira do Bairro, tendo já publicado diversas obras nos mais variados géneros literários. Foi chefe de redação do Jornal da Bairrada, onde continua a ser assíduo colaborador.



TORRES

Festa do Bunho e do Junco regressa em outubro

A Associação Recuperar a Aldeia de Torres volta a organizar mais uma Festa do Bunho e do Junco, no próximo mês de outubro. Assim, nos dias 5 e 6, a aldeia de Torres, Vilarinho do Bairro, será o epicentro de uma festa onde está, desde já, garantida forte animação, com música ao vivo, artesanato, exposições, gastronomia, workshops e um cortejo.

As tradições locais continuam a ser uma bandeira desta festa.

Brevemente, divulgaremos o programa completo.

BUSTOS

Stock Off anima o fim de semana

O comércio local, as associações e o artesanato voltam a mostrar-se à comunidade em mais um Stock Off, organizado pela União das Freguesias de Bustos, Troviscal e Mamarrosa.

Assim, no próximo fim de semana, no Largo (Jardim) Prof. Dr. Milton Simões da Costa (junto à Feira), haverá muita animação, com música, comércio, artesanato, tasquinhas, atividade física, showcooking e um insuflável para os mais pequenos. A entrada é gratuita.

O arranque do evento está marcado para sexta-feira, dia 6 (abertura às 19h). À noite, o palco ficará por conta de Amadeu Mota Show (22h).

No sábado, às 10h, o Chefe João Moreira promove o showcooking "Sabores da Bairrada". À tarde, há muita música, começando, pelas 16h, com a Escola de Música da Banda Filarmónica da Mamarrosa; segue-se (17h) o Conservatório de Música da Bairrada/Escola de Artes da Bairrada; e, às 18h, o Grupo Coral do Orfeão de Bustos. Às 20h, atua Ricardo Silva e, a partir das 23h, o DJ Fábio Crespo e Salsabor.

No domingo, dia 8, a partir das 10h, vai tudo mexer-se com as Oficinas CMMC Oliveira do Bairro e um Treino de circuito. Da parte da tarde, a música fica a cargo da Escola de Música da União Filarmónica do Troviscal (16h) e, cerca de uma hora depois, o Grupo D' Raiz.

AVELÃS DE CIMA

Pereiro vive os tradicionais festejos em honra de N.ª Sra. dos Remédios

O lugar do Pereiro, na freguesia de Avelãs de Cima, realizou no passado fim de semana (30 e 31 de agosto, 1 e 2 de setembro), os tradicionais festejos, em honra de Nossa Senhora dos Remédios.

Foram quatro dias de muita alegria e animação, acompanhados de música de diferentes grupos, DJ`s, arruada de gaiteiros, o tradicional jogo de futebol e uma divertida festa da espuma.

No domingo, pelas 17h, realizou-se a missa em louvor da Senhora dos Remédios, presidida pelo padre Vítor Espadilha, seguida de procissão, que percorreu algumas ruas da localidade, acompanhada por uma multidão de fiéis e uma mini-banda abrilhantando assim estes dois momentos religiosos.

Paulo Cardoso



FESTAS E ROMARIAS

Perrães
Nossa Senhora das Febres

Nos próximos dias 5, 6, 7, 8 e 9 de setembro, irão realizar-se as Festas em honra de Nossa Senhora das Febres, em Perrães, cujo programa damos a conhecer:

Sábado, dia 31 de agosto
10h - Arruada

Quinta-feira, 5 de setembro
21h - Missa e procissão de velas

Sexta-feira, dia 6
22h30 - Blind Zero
24h - Dj Sara Santini

Sábado, dia 7
16h - Rancho Folclórico de Benfica do Ribatejo
17h - Grupo Folclórico da Senhora da Saúde
22h30 - Minhotos e Marotos e Cláudia Martins
24h - Dj M. Louiz

Domingo, dia 8
8h - Salva de 21 tiros
9h - Receção à Banda de Fermentelos e Banda de Golães
11h - Missa seguida de procissão
16h - Concerto das duas bandas
19h - Entrega de ramo à nova comissão
21h - Continuação concertos Bandas
21h30 - Banda de Galães e ACR - Banda Nova de Fermentelos
24h - Fogo de artifício

Segunda-feira, dia 9
21h - Atuação de Menta Freska

Monte Crasto Anadia
Nossa Senhora da Febres

Vão realizar-se as festas em honra de Nossa Senhora das Febres, nos dias 6, 7 e 8 de setembro, no Monte Crasto, Anadia, cujo programa é o seguinte:

Sexta-feira, dia 6
Arruada com os gaiteiros Os Katembas

Sábado, dia 7
Arruada com os gaiteiros Os Katembas
14h - Matiné musical
Cross Company (18h - Aula de aeróbica; 18h30 - caminhada; 19h - alongamentos)
22h - Grupo Forrobodó
24h - Karaokisma

Domingo, dia 8
16h - Missa, seguida de procissão (Banda Majestosa Pampilhosense)
18h30 - Rancho Folclórico da Pedralva - Região Bairradina
19h45 - Rancho Folclórico da Casa do Povo Vilarinho do Bairro
Haverá bar permanente.

Silveiro
Nossa Senhora da Dores

Nos próximos dias 13, 14 e 15 de setembro, no Silveiro, vão realizar-se as festas em honra de Nossa Senhora das Dores, com o seguinte programa:

Sexta-feira, dia 13
22h - MAGMA

Sábado, dia 14
8h30 - Tuna do Patusco
22h - Sonjovem
01h - Dj Alcides Barros

Domingo, dia 15
8h30 - Arruada com a Banda Filarmónica Vaguense
10h - Eucaristia, seguida de procissão
16h - Ruizinho de Penacova
17h30 - Zé Amaro e sua Banda em full concert
21h30 - Joana
22h30 - Banda Tema

Assinaturas JB 2024

Estimados assinantes,
As assinaturas referentes ao ano de 2024 encontram-se a pagamento.
A liquidação pode ser efetuada ao cobrador(a) local ou transferência bancária para o IBAN abaixo indicado (devidamente identificados com o nome de assinante):

IBAN: PT50000700000028249261623
BIC/SWIFT: BESCPTPL
Assinatura Nacional: 35€
Europa: 60€
Extra-Europa: 80€

OIÃ

Moinho Doce abriu há um mês e clientela já superou as expectativas



Foi um mês intenso e positivo a todos os níveis. Aberta desde 25 de julho, a padaria/pastelaria Moinho Doce trouxe outro movimento ao centro da vila de Oiã, o que leva os gerentes a descreverem as últimas semanas como "cansativas mas gratificantes".



Vanessa Simões forma, juntamente com o pai, José António Matias, a dupla de sócios-gerentes deste novo espaço comercial, que tem atraído os clientes, alguns já bem conhecidos desta equipa vencedora. Poderá mesmo dizer-se que "a fama os persegue", uma vez que, fruto do percurso anterior (nomeadamente em Sangalhos e Oliveira do Bairro), há clientes há muito fidelizados, mas outros tantos, que se vão, pouco a pouco, cativando. "Ao longo deste mês, já estiveram no Moinho Doce clientes de Sangalhos, de Oliveira do Bairro, Oiã e do concelho e da região em geral", confirma Vanessa Simões.

Abrir um novo estabelecimento comercial surgiu a partir da venda da quota da padaria/pastelaria anterior, sendo que, agora, "está tudo em família". Da equipa de trabalho, fazem também parte a esposa de José António, Anabela Matias, e o namorado de Vanessa, Ramces Conde, para além de outras cinco pessoas (Cristiana Oliveira, Maria Soares, Óscar Matias, Regina Neves e José Nunes) que, de forma coesa e harmoniosa, vão criando uma relação familiar e próxima do cliente.

Espaço, atendimento e produto

Para além do espaço acolhedor e moderno e do atendimento personalizado, o Moinho Doce oferece um produto de qualidade e diferenciador.

Na padaria, a oferta é variada: pão de milho e girassol; de cenoura ou beterraba; de sementes ou de centeio são alguns dos produtos. Há também, todas as sextas-feiras, pão doce, simples ou com enchidos; e, ao sábado, a regueifa de canela.

Na pastelaria, os croissants e marrecos são já bem conhecidos dos clientes habituais, assim como uma grande diversidade de fatias (tipo semifrio) e de miniaturas, para além do pastel de nata e da pastelaria fina em geral, do pão de ló do Moinho (do género do de Ovar mas sobre base de massa filo), não esquecendo as famosas tranças, de coco, chocolate ou maçã e canela.

Nos salgados, o destaque vai para as bolas de enchidos, assim como para os cachitos, lanches e folhados.

No Moinho Doce, os clientes podem ainda encomendar bolos para as suas festas, sejam elas de aniversário, batizados, comunhões ou mesmo casamentos.

Serviço de refeições

Um mês depois da abertura, o Moinho Doce passou igualmente a dispor de serviço de refeições. "A adesão foi enorme", reconhece Vanessa Simões. Às pizzas juntam-se, agora, cachorros, tostas, hambúrgueres, kebab, sopas e saladas. Com a proximidade da Escola EB 2/3 Dr. Fernando Peixinho e o movimento habitual na vila, os sócios-gerentes acreditam que esta será uma boa aposta.

O Moinho Doce, localizado na Rua da Escola C+S, em Oiã, tem disponíveis 30 lugares sentados no interior do estabelecimento, a que se somam algumas mesas na esplanada.

Esta padaria/pastelaria está aberta todos os dias, das 6h30 às 22h.

ANADIA

LFitness reforça liderança da marca com abertura do 5.º health club

Permitir que um maior número de pessoas pratique exercício físico e ativar a prática do fitness como uma forma de estar feliz na vida continua a ser o objetivo da cadeia de ginásios LFitness, que reforçou a liderança da marca na região centro do país, com a abertura de mais um clube, agora em Anadia. A quinta unidade de negócio, localizada na Avenida das Laranjeiras, entrou em funcionamento no dia 1 de setembro, com inauguração formal no dia seguinte. Na presença de parceiros, fornecedores, clientes e amigos, Luís Jesus, um dos CEO's do grupo, garantiu que ali se pode encontrar "o melhor que se oferece em fitness em grandes cidades do país".





"Estamos entusiasmados em poder oferecer à comunidade local um clube que se distingue pela inovação, conforto e um serviço de excelência", reforçou a CEO, Liliana Vidal.

A inauguração contou com a presença do vice-presidente da Câmara Municipal de Anadia, Jorge Sampaio, que confessou conhecer Luís Jesus "desde os tempos de liceu", manifestando "uma satisfação pessoal por vê-lo crescer e com esta qualidade".

Com vários anos no ramo, Luís Jesus e Liliana Vidal são os fundadores e atuais sócios do grupo LFitness, que detém cinco unidades, tendo umas nascido num misto de zona de conforto e fator emoção (Oliveira do Bairro, há 15 anos; Águeda e agora Anadia), outras mais pela oportunidade (Cantanhede e Albergaria-a-Velha).

Hoje, a marca representa uma estrutura de negócio com mais de 120 profissionais envolvidos e mais de 5500 sócios ativos. "Procuramos seguir sempre a mesma linha de oferta de serviço e melhorá-lo, à medida que o know-how também o permite", realça Luís Jesus.

O serviço personalizado é conseguido através da quantidade de profissionais envolvidos na marca. "Aqui não poupamos esforços e vemos os recursos humanos como um investimento para chegar ao maior número de clientes possível."

O objetivo da marca LFitness, é em primeiro lugar, "prestar um excelente serviço ao mercado e, quando sentimos que conseguimos ultrapassar o desafio e ter a qualidade ao nível que desejávamos, começamos a pensar numa abertura nova". Por isso, garantem os CEO, "se o mercado permitir e os nossos colaboradores entenderem, vamos continuar a abrir novos ginásios LFitness".



Jornal da Bairrada

DESPORTIVA

CRÓNICAS | REPORTAGENS | ENTREVISTAS | RESULTADOS

CICLISMO

Frederico Figueiredo (Sabgal-Anicolor) conquista Grande Prémio Jornal de Notícias

Foi o ciclista português Carlos Salgueiro (AP Hotels & Resorts/Tavira/Farense) quem venceu, no passado domingo, a 8.ª e última etapa do 33.º Grande Prémio Jornal de Notícias, na Maia, mas a vitória final foi de Frederico Figueiredo, da Sabgal-Anicolor.

Nesta derradeira etapa, Salgueiro integrou a fuga vitoriosa e, a cerca de 20km da meta, seguia com Nicolas Tivani (Aviludo/Louletano/Loulé) e Pedro Silva (ABTF/Feirense), corredores que conseguiram defender-se da reação do pelotão.

Na discussão pelo triunfo, Salgueiro foi melhor, tendo vencido com o tempo de 3:58.42 horas.

Na geral individual, Frederico Figueiredo, que chegou no oitavo lugar, integrado no pelotão, a 21 segundos, venceu a prova com um total de 27:59.34 horas, com três segundos de vantagem para Tiago Antunes (Efapel Cycling), segundo, e oito para Afonso Eulálio (ABTF Betão-Feirense), terceiro.





Eulálio de saída

Para além do ciclista da Sabgal-Anicolor, a equipa ABTF Betão Feirense também se destacou ao longo da prova, com Afonso Eulálio à cabeça. O "menino de oiro" demonstrou, mais uma vez, por que é considerado um dos grandes talentos do ciclismo nacional. Afonso Eulálio venceu a 5.ª etapa e terminou a competição com um notável 3.º lugar na classificação geral final.

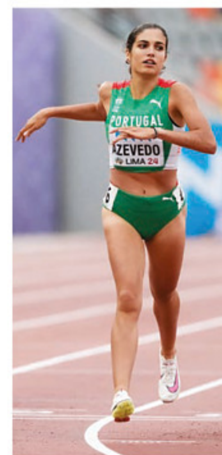
Afonso Eulálio vai agora dar um novo passo na sua carreira, juntando-se a uma equipa World Tour, "onde temos a certeza de que continuará a brilhar e a deixar a sua marca no ciclismo internacional", expressou a ABTF Betão Feirense, enaltecendo o seu "profissionalismo, dedicação, humildade e companheirismo, sendo sempre um pilar de inspiração para a equipa".

Outro destaque da ABTF Betão Feirense no GP JN foi Pedro Silva, que terminou em 2.º lugar na etapa final, alcançou o 9.º lugar na geral, venceu a classificação por pontos, assegurou o 3.º lugar na classificação de sprints especiais e o 3.º lugar na classificação combinado.

Na classificação por equipas, a ABTF Betão Feirense ficou em 2.º lugar.

ATLETISMO

Beatriz Azevedo correu os 1.500 metros no Peru



A atleta do Sporting CP, Beatriz Azevedo, natural de Oiã, correu os 1.500 metros no Campeonato do Mundo Sub-20 de Atletismo, que se realizou em Lima, capital do Perú, de 27 a 31 de agosto. Beatriz Azevedo, atleta do Sporting CP, mas a treinar em Oliveira do Bairro, no CAOB, com o treinador Renato Duarte, integrou a convocatória dos 13 atletas a participar nesta importante competição mundial, tendo feito, naquela prova, 4:34:95, ficando em 37.º lugar.

Convocada para este campeonato e a representar o nosso país esteve também a atleta Stela Fernandes, da GS (Gira Sol, Cantanhede), que correu na modalidade de 3000 metros obstáculos.

BTT

João Ferreira (CAB) sagra-se campeão ibérico

João Ferreira, do Clube de Aventura da Bairrada (CAB), sagrou-se Campeão Ibérico de Média, escalão de Elite, no II Trofeu MTBO Serrania de Cuenca, que decorreu em Espanha a 31 de agosto e 1 de setembro. Realizaram-se três provas, média, sprint e longa, sendo que na média estava em disputa os Campeões Ibéricos de Orientação em BTT. João Ferreira fez 3.º no sprint e acabaria por abandonar a longa, devido a um problema na transmissão da bicicleta. Ainda pelo CAB, Carlos Ferreira, em H60, foi medalha de bronze, tendo obtido a 4.ª posição no resultado das 3 provas.

De referir que João Ferreira foi selecionado pela Federação Portuguesa de Orientação para participar em provas de âmbito mundial na disciplina de orientação em BTT, que vão decorrer na Bulgária, de 9 a 15 de setembro.



ANADIA
VILAVERDENSE

1	2

LIGA 3 - SÉRIE A

Jogo com duas partes completamente distintas

FPF



O capitão do Anadia, Izata, tenta ultrapassar Hugo Alves, um dos melhores dos minhotos



Pedro Alegre
Treinador do Anadia FC Futebol SAD

"O Anadia fez uma boa primeira parte. Fizemos um golo e tivemos mais uma clara oportunidade. Controlámos o jogo até ao intervalo. A segunda foi muito cruel. O nosso guarda-redes fez uma defesa no livre direto com a bola a bater no poste e na recarga deu golo, e a infelicidade do Patrick."

Estádio Municipal de Anadia

Árbitro: Dinis Gorjão (AF Setúbal), auxiliado por Ricardo Saraiva e Miguel Martins.

ANADIA: Tiago Martins; Izata, Nuca e Patrick; Rui Silva, Zimbabwé, Sinisterra, Rodrigo Mathiola (David Teles, 73) e João Lucas; Leandro Tipote e Yan Maranhão (André Mendy, 65).

Treinador: Pedro Alegre

VILAVERDENSE: Cajó; Niambélé, Luiz Neto, Abdul Ibrahim e Brada Camara; Vasco Coelho (Dica, 84), Sacko, Hugo Alves e Jota (Eduardo, 84); Neemias (Weslei, 90) e Yemi (Ivo, 90+3).

Treinador: José Airosa

Ao intervalo: 1-0

Marcadores: Yan Maranhão (10, g.p.), Abdul Ibrahim (52) e Patrick (90+2, p.b.).

Disciplina: cartão amarelo a Rodrigo Mathiola (48), Yemi (69) e Rui Silva (81).

Depois da surpreendente vitória no terreno do líder Amarante, que até provocou a saída de Bruno China, o Anadia voltou ao passado, ao sofrer a quarta derrota, a terceira em casa.

Pedro Alegre, para já, assumiu o comando técnico e a equipa bairradina entrou em grande estilo em campo. Criou duas boas oportunidades nos minutos iniciais por Leandro Tipote e João Lucas e o seu ascendente daria os seus frutos aos dez minutos com Yan Maranhão a marcar de penálti, a castigar falta de Brada Camara sobre Rui Silva.

O Vilaverdense não encontrava argumentos para estender o seu jogo, neutralizado face à consistência entre setores e às várias recuperações de bola por parte dos homens do Anadia.

Aos 40 minutos, após excelente jogada coletiva, o Anadia teve tudo para fazer o segundo golo, mas o remate de Rodrigo Mathiola desviou num adversário. O resultado ao intervalo era lisonjeiro para para a formação minhota.

O intervalo fez bem ao Vilaverdense, com a equipa a entrar para a segunda parte de cara lavada. Aos 52 minutos, Hugo Alves, de livre direto, viu Tiago Martins desviar a bola para o poste esquerdo e, na recarga, Abdul Ibrahim, restabeleceu o empate.

O Anadia acusou o golo e não foi mais a mesma equipa da primeira parte. A equipa foi pouco profícua no ataque, sentindo grandes dificuldades para chegar ao último terço. O Vilaverdense, mais agressivo e com as linhas subidas, controlou a partida e jogou praticamente no meio-campo contrário, contudo sem criar situações de golo.

A equipa bairradina, na entrada para os últimos dez minutos, tentou sacudir a pressão. André Mendy, no primeiro remate enquadrado com a baliza, viu Cajó defender com relativa facilidade e, aos 82 minutos, Rui Silva centrou para a área, e Leandro Tipote, liberto de marcação, cabeceou ao lado. Grande oportunidade perdida, onde o avançado de 25 anos teve tudo para dar nova vantagem ao Anadia.

Dois minutos depois, o técnico do Vilaverdense fez duas substituições que acabaram por resultar em cheio já no período de descontos. Eduardo cruzou para a pequena área, Dica antecipou-se a Patrick e este acabou por desviar a bola para o fundo da baliza, valendo a primeira vitória para os minhotos.

FUTEBOL

Campeonato SABSEG arranca com dérbi bairradino









O Campeonato SABSEG, organizado pela Associação de Futebol de Aveiro, está de regresso, com a primeira jornada da competição agendada para este fim de semana, dia 8 de setembro.

Relativamente à temporada passada, o Florgrade, vindo do Campeonato de Portugal, o Vista Alegre, o Cucujães, o Relâmpago Nogueirense e a Avanca, promovidos da 1.ª Divisão Distrital, são as novidades, no que toca aos clubes participantes.

A Bairrada vai contar com quatro clubes: Oliveira do Bairro, Recreio de Águeda, Pampilhosa e Juve Force.

Fazem ainda parte da Elite do futebol distrital aveirense, o Canedo, Paços de Brandão, Bustelo, Alba, Fiães, Esmoriz, Sporting de Espinho, Lobão e Ovarense.

No que toca a alterações regulamentares, na próxima época, as equipas podem incluir nas fichas de jogo, habitualmente compostas por 18 atletas, mais dois jogadores, desde que sejam do escalão etário Sub-20.

No campo disciplinar, um futebolista cumprirá um jogo de suspensão após completar uma série de quatro cartões amarelos. A medida tem como propósito aumentar o tempo útil de jogo e promover o futebol positivo.

José Neves Coelho, presidente da Associação de Futebol de Aveiro (AFA), deseja que "possa reinar o fair play e que os adeptos consigam assistir a bons jogos de futebol" ao longo da temporada.

O dirigente falou num "pontapé de saída muito especial" para a nova temporada. "Estamos no nosso centenário e a vitalidade demonstrada pelos nossos clubes e pela Associação tem ultrapassado tudo e todos. Quem pensaria, há meia dúzia de anos, que este ano, com 100 anos, poderíamos atingir os 20 mil atletas… Tem sido um crescimento constante e salutar, que se deve a todos os clubes", elogiou o líder da AFA.

Dentro das quatro linhas prevê-se um campeonato extremamente competitivo, talvez um dos mais difíceis e complicados dos últimos anos (algumas equipas com grandes investimentos e com reforços de divisões superiores), com uma série de clubes a apostarem no regresso aos campeonatos nacionais, onde os históricos Sporting de Espinho e a Ovarense estão à cabeça.

Mas há outros clubes que se apetrecharam muito bem tendo em vista o mesmo objetivo.

A maioria, no entanto, tem como prioridade pensar jogo a jogo e lutar pelos três pontos, e garantir o mais rápido possível a manutenção.

A ronda inaugural, para os bairradinos, conta logo com um dérbi, com o Oliveira do Bairro a receber o Pampilhosa. Os Falcões têm o aliciante de ter no banco um treinador (Tiago Borges) que faz o seu batismo numa equipa sénior. O clube perdeu alguns jogadores, mas foi capaz de manter a espinha dorsal da época passada, tendo terminado o campeonato no 6.º lugar. O objetivo é fazer igual ou melhor. Já os ferroviários mantiveram cinco jogadores da última época e a sua ambição passa por lutar pelas primeiras posições.

Prevê-se um jogo rijamente disputado e de desfecho incerto.

O Águeda, que conta com um plantel bastante equilibrado, pretende fazer melhor do que a quarta posição da edição anterior. Isto pode significar lutar por uma eventual subida de divisão. A estreia será no terreno do Fiães e os Galos têm tudo para regressar a casa com os três pontos.

A Juve Force, que quer garantir o mais rápido possível a manutenção e não passar pelas aflições da época passada, fará a receção ao recém promovido Cucujães. Entrar com o pé direito e não desperdiçar pontos em casa, será a palavra de ordem.

FUTEBOL

Bruno China já não é o treinador do Anadia FC SAD



A exemplo do que aconteceu na temporada passada, o Anadia FC Futebol SAD não começou bem a Liga 3, com três derrotas nas primeiras três jornadas, conseguindo, na ronda seguinte, fora de portas e diante um candidato à subida, o Felgueiras, adversário que no final da época alcançou esse objetivo, a primeira vitória. O cenário, na presente época, voltou a repetir-se. A equipa bairradina logrou os primeiros pontos (vitória) à quarta jornada, no terreno do líder Amarante, formação que subiu do Campeonato de Portugal e tem sido a grande surpresa da Série A.

Tudo indicava que o mau período tinha passado, mas, dias depois do triunfo em Amarante, Bruno China, que foi sempre um treinador contestado, deixou de ser o líder técnico dos Trevos da Bairrada.

O mau início deveu-se em muito à forma como o plantel foi formado, com muitos jogadores a chegarem a conta-gotas, alguns com a sua inscrição tardia, o que para um treinador criar rotinas de jogo e implantar as suas ideias, não é de todo fácil. As razões para a saída de Bruno China ainda não foram explicadas oficialmente pela SAD. O JB bem tentou junto dos seus responsáveis saber os motivos e, como se costuma dizer, do outro lado da linha, ninguém atendeu.

Numa fase de recurso, aliás como aconteceu na época passada após o despedimento de Joel Sampaio, foi Pedro Alegre, treinador da equipa B, que assumiu a equipa.

Após a vitória em Amarante, foi de novo o jovem técnico a sentar-se no banco para orientar o Anadia na receção ao Vilaverdense. A equipa teve dinâmica, jogou bem na primeira parte, foi para o intervalo a vencer por 1-0 (resultado escasso), mas na etapa complementar já não foi a mesma. A equipa minhota foi mais atrevida e conseguiu virar o resultado em período de descontos, num lance infeliz de Patrick. Foi a terceira derrota seguida em casa, o que é péssimo.

Segue-se agora a primeira eliminatória da Taça de Portugal, com viagem até ao distrito da Guarda para medir forças com o Vila Cortez, que ainda não começou a competir no campeonato distrital. À partida, a lei do mais forte deverá imperar.

E no comando técnico da equipa deve manter-se Pedro Alegre.

Depois disso tudo poderá ser uma incógnita; ficar Pedro Alegre, ou a escolha recair noutro treinador.

E se as coisas não ficarem assim, Sérgio Machado, que na última temporada orientou o Lank Vilaverdense, na Segunda Liga (não evitou a descida do clube minhoto), poderá ser uma possibilidade, ele que até tem experiência de Liga 3, pois já treinou o Trofense.

TÉNIS

Trio anadiense conquista cinco títulos regionais em Águeda

Realizou-se nos dias 31 de agosto e 1 de setembro, nos courts de piso rápido do Clube de Ténis de Águeda, o Campeonato Regional Individual e Veteranos, destinado aos escalões de +35, +45 e +55 anos masculinos, e de +35 anos femininos.

Os atletas anadienses António Carrinho, Paulo Pontes e Carlos Neves estiveram em grande plano neste regional, conquistando um título de campeão regional e quatro títulos de vice-campeões regionais.

No quadro de +55 anos, António Carrinho, n.º 51 do ranking nacional, e Carlos Neves, n.º 24, ambos a representar o Grupo Desportivo e Cultural da CIRES, disputaram o título regional numa final épica, em três partidas muito equilibradas com os parciais de 7-5, 6-7, com 7/9 no tie break, e no super tie break com o parcial surpreendente de 19-17, ao fim de 2h59, sendo uma das finais mais longas dos regionais, e com um resultado final no super tie break histórico a nível regional e nacional.

Na prova do escalão de +45 anos, a final foi discutida pelo vareiro Ruben Ferreira e pelo anadiense Paulo Pontes, com a vitória a sorrir ao vareiro por 6-3, 6-0.

Na final de pares do escalão de +45, a dupla anadiense Paulo Pontes e Carlos Neves perderam na final frente a Franco Barros, do Clube Escola de Ténis Eduardo Pais e Agnelo Amaro, do Clube de Ténis de Águeda, com os parciais de 6-3 e 6-4.



CAMPEONATO SABSEG



1.ª e 18.ª Jornadas (08/09/2024 - 12/01/2025)
Bustelo - Alba
Fiães - Águeda
Vista Alegre - Florgrade
Avanca - Canedo
Paços Brandão - Rel. Nogueirense
Esmoriz - Sp. Espinho
Oliv. Bairro - Pampilhosa
Juve Force - Cucujães
Lobão - Ovarense

2.ª e 19.ª Jornadas (15/09/2024 - 19/01/2025)
Alba - Lobão
Águeda - Bustelo
Florgrade - Fiães
Canedo - Vista Alegre
Rel. Nogueirense - Avanca
Sp. Espinho - Paços Brandão
Pampilhosa - Esmoriz
Cucujães - Oliv. Bairro
Ovarense - Juve Force

3.ª e 20.ª Jornadas (22/09/2024 - 02/02/2025)
Alba - Águeda
Bustelo - Florgrade
Fiães - Canedo
Vista Alegre - Rel. Nogueirense
Avanca - Sp. Espinho
Paços Brandão - Pampilhosa
Esmoriz - Cucujães
Oliv. Bairro - Ovarense
Lobão - Juve Force

4.ª e 21.ª Jornadas (29/09/2024 - 09/02/2025)
Águeda - Lobão
Florgrade - Alba
Canedo - Bustelo
Rel. Nogueirense - Fiães
Sp. Espinho - Vista Alegre
Pampilhosa - Avanca
Cucujães - Paços Brandão
Ovarense - Esmoriz
Juve Force - Oliv. Bairro

5.ª e 22.ª Jornadas (06/10/2024 - 16/02/2025)
Águeda - Florgrade
Alba - Canedo
Bustelo - Rel. Nogueirense
Fiães - Sp. Espinho
Vista Alegre - Pampilhosa
Avanca - Cucujães
Paços Brandão - Ovarense
Esmoriz - Juve Force
Lobão - Oliv. Bairro

6.ª e 23.ª Jornadas (13/10/2024 - 23/02/2025)
Florgrade - Lobão
Canedo - Águeda
Rel. Nogueirense - Alba
Sp. Espinho - Bustelo
Pampilhosa - Fiães
Cucujães - Vista Alegre
Ovarense - Avanca
Juve Force - Paços Brandão
Oliv. Bairro - Esmoriz

7.ª e 24.ª Jornadas (20/10/2024 - 09/03/2025)
Florgrade - Canedo
Águeda - Rel. Nogueirense
Alba - Sp. Espinho
Bustelo - Pampilhosa
Fiães - Cucujães
Vista Alegre - Ovarense
Avanca - Juve Force
Paços Brandão - Oliv. Bairro
Lobão - Esmoriz

8.ª e 25.ª Jornadas (27/10/2024 - 16/03/2025)
Canedo - Lobão
Rel. Nogueirense - Florgrade
Sp. Espinho - Águeda
Cucujães - Bustelo
Ovarense - Fiães
Juve Force - Vista Alegre
Oliv. Bairro - Avanca
Esmoriz - Paços Brandão
Pampilhosa - Alba

9.ª e 26.ª Jornadas (03/11/2024 - 23/03/2025)
Canedo - Rel. Nogueirense
Florgrade - Sp. Espinho
Águeda - Pampilhosa
Alba - Cucujães
Bustelo - Ovarense
Fiães - Juve Force
Vista Alegre - Oliv. Bairro
Avanca - Esmoriz
Lobão - Paços Brandão

10.ª e 27.ª Jornadas (10/11/2024 - 30/03/2025)
Rel. Nogueirense - Lobão
Sp. Espinho - Canedo
Pampilhosa - Florgrade
Cucujães - Águeda
Ovarense - Alba
Juve Force - Bustelo
Oliv. Bairro - Fiães
Esmoriz - Vista Alegre
Paços Brandão - Avanca

11.ª e 28.ª Jornadas (17/11/2024 - 06/04/2025)
Rel. Nogueirense - Sp. Espinho
Canedo - Pampilhosa
Florgrade - Cucujães
Águeda - Ovarense
Alba - Juve Force
Bustelo - Oliv. Bairro
Fiães - Esmoriz
Vista Alegre - Paços Brandão
Lobão - Avanca

12.ª e 29.ª Jornadas (24/11/2024 - 13/04/2025)
Sp. Espinho - Lobão
Pampilhosa - Rel. Nogueirense
Cucujães - Canedo
Ovarense - Florgrade
Juve Force - Águeda
Oliv. Bairro - Alba
Esmoriz - Bustelo
Paços Brandão - Fiães
Avanca - Vista Alegre

13.ª e 30.ª Jornadas (01/12/2024 - 27/04/2025)
Sp. Espinho - Pampilhosa
Rel. Nogueirense - Cucujães
Canedo - Ovarense
Florgrade - Juve Force
Águeda - Oliv. Bairro
Alba - Esmoriz
Bustelo - Paços Brandão
Fiães - Avanca
Lobão - Vista Alegre

14.ª e 31.ª Jornadas (08/12/2024 - 04/05/2025)
Pampilhosa - Lobão
Cucujães - Sp. Espinho
Ovarense - Rel. Nogueirense
Juve Force - Canedo
Oliv. Bairro - Florgrade
Esmoriz - Águeda
Paços Brandão - Alba
Avanca - Bustelo
Vista Alegre - Fiães

15.ª e 32.ª Jornadas (15/12/2024 - 11/05/2025)
Pampilhosa - Cucujães
Sp. Espinho - Ovarense
Rel. Nogueirense - Juve Force
Canedo - Oliv. Bairro
Florgrade - Esmoriz
Águeda - Paços Brandão
Alba - Avanca
Bustelo - Vista Alegre
Lobão - Fiães

16.ª e 33.ª Jornadas (29/12/2024 - 18/05/2025)
Lobão - Cucujães
Ovarense - Pampilhosa
Juve Force - Sp. Espinho
Oliv. Bairro - Rel. Nogueirese
Esmoriz - Canedo
Paços Brandão - Florgrade
Avanca - Águeda
Vista Alegre - Alba
Fiães - Bustelo

17.ª e 34.ª Jornadas (05/01/2025 - 24/05/2025)
Cucujães - Ovarense
Pampilhosa - Juve Force
Sp. Espinho - Oliv. Bairro
Rel. Nogueirense - Esmoriz
Canedo - Paços Brandão
Florgrade - Avanca
Águeda - Vista Alegre
Alba - Fiães
Bustelo - Lobão

RECOLHA DE MEDICAMENTOS

Há férias e mar... há um planeta para cuidar

Agosto, aquele mês que associamos a descanso, férias, "sealy season", festivais, música, esplanadas, turismo, viagens, e tantas outras coisas que nos transportam para a descontração e alheamento daquelas que são as preocupações dos restantes dias do ano... Porém, agosto deste ano começou com a notícia de que o Dia da Sobrecarga do Planeta chegou mais cedo do que em 2023, ou seja, no dia 1 do nosso "querido mês de agosto".



E o mês de todas as despreocupações inicia-se com uma realidade que não pode ser ignorada ou alvo de interregno nas preocupações de quem vive neste planeta e o quer cheio de vida: a humanidade esgotou o "saldo" de recursos naturais da Terra. Significa isto que estamos já a utilizar os recursos que deveriam começar a ser utilizados apenas no virar do ano, em janeiro de 2025. De acordo com a Zero – Associação Sistema Terrestre Sustentável, organização não governamental de ambiente, o Dia da Sobrecarga do Planeta é calculado dividindo a biocapacidade do planeta –isto é, a quantidade de recursos naturais que a Terra consegue gerar num ano – pela pegada ecológica da humanidade, o uso de recursos que esta faz durante um ano. E nos dias de hoje, em que a procura por recursos naturais ultrapassa a capacidade de o planeta os regenerar, estamos a viver a "crédito".

Esta realidade leva-nos a uma reflexão sobre a sustentabilidade do Planeta, uma vez que a utilização excessiva de recursos compromete a vida dos oceanos, leva à desflorestação, à erosão dos solos, à perda de biodiversidade e ao aumento do dióxido de carbono na atmosfera, responsável pelo aquecimento global, que por sua vez provoca fenómenos meteorológicos extremos e aumento da insegurança alimentar. Ora, está visto que não podemos dar férias à preocupação - à forma como cada um de nós, individualmente - pode contribuir para um melhor cuidado e sustentabilidade da Terra que habitamos.

É sob esta perspetiva que se torna pertinente abordar a preocupação com a eliminação de medicamentos fora de uso e de prazo. Mesmo em férias, é fundamental que se entreguem os medicamentos fora de uso e prazo num dos 3.247 pontos de recolha, disponíveis nas farmácias e parafarmácias de todo o país. Este é um hábito e um procedimento que devemos adotar como rotina e que deve fazer parte dos nossos dias, em férias ou fora delas. Convém relembrar que medicamentos fora de uso e de prazo colocados no lixo ou despejados nos esgotos domésticos geram contaminação nos solos e nas águas, o que prejudica o ambiente e o futuro do planeta. Por outro lado, conservar em casa os medicamentos que já não são necessários ou ultrapassaram o prazo pode constituir um risco: ou por serem novamente utilizados (automedicação) ou por poderem causar acidentes domésticos (atingindo principalmente as crianças), pelo que a entrega destes resíduos nos pontos de recolha adequados, é também uma medida de proteção da saúde pública.

Se ainda está ou vai gozar férias, deixo-lhe um conselho para a época balnear: seja o frasco do xarope para a tosse, as cartonagens e os blisters, contendo ou não restos de medicação, os acessórios de administração como colheres ou copos medida, entregue-os na farmácia ou parafarmácia do local onde está a passar os seus dias de férias. Descanse o corpo e a mente, mas não dê descanso à sustentabilidade e às medidas que protegem os nossos recursos naturais.

À semelhança do quase provérbio português 'há mar e mar, há ir e voltar', também há férias e descanso, mas um Planeta para cuidar!

Luís Figueiredo
Diretor-geral da VALORMED

SETEMBRO DOURADO

Mês Internacional de Sensibilização para o Cancro Infantil

O mês "Setembro Dourado", Mês Internacional de Sensibilização para o Cancro Infantil, é uma iniciativa global que visa alertar para os desafios que as crianças e jovens com cancro, e as suas famílias, enfrentam durante todo o processo de tratamento. Em Portugal surgem, anualmente, cerca de 400 novos casos de cancro infantil e o cancro continua a ser a primeira causa de morte por doença em crianças e adolescentes.

A família é o alicerce do apoio emocional da criança e deve poder contar com recursos que vão além do acompanhamento clínico. A comunicação entre familiares e a própria criança deve ser aberta, honesta e adequada à idade e fase da doença.

Nos hospitais, as equipas multidisciplinares – compostas por médicos, psicólogos, enfermeiros, auxiliares, assistentes sociais e educadores – estão preparadas para prestar apoio emocional e psicossocial especializado.

O apoio de escolas, amigos, e a continuidade de atividades extracurriculares também é fundamental para manter a identidade da criança e viver para além dos tratamentos hospitalares.



HORÓSCOPO

Maria Helena Martins
T.: 210 929 040 / 210 929 030
amigamariahelena@mariahelena.pt • www.mariahelena.pt



Carneiro
Carta Dominante: 4 de Espadas, que significa Inquietação, agitação. Amor: Apoie o seu companheiro, dando-lhe mais atenção. O companheirismo fortalecerá os laços. Saúde: Poderá ter problemas digestivos. Dinheiro: Esta não é altura para arriscar em negócios. Números da Sorte: 1, 5, 8, 7, 10, 30. Pensamento positivo: Aprendo a tranquilizar o meu coração!



Touro
Carta Dominante: Cavaleiro de Ouros, que significa Pessoa Útil, Maturidade. Amor: Uma nova amizade ou uma relação mais séria poderá ganhar bases mais sólidas. Saúde: A instabilidade a nível emocional será a causa de alguns desequilíbrios físicos. Dinheiro: A vida profissional está em alta. Números da Sorte: 5, 1, 14, 18, 11, 2. Pensamento positivo: Encaro as situações com maturidade e equilíbrio.



Gémeos
Carta Dominante: Rainha de Copas, que significa Amiga Sincera. Amor: Um amigo poderá precisar de desabafar consigo. Oiça-o com atenção e amizade. Saúde: Beba mais sumos naturais. Dinheiro: Este é um período em que pode fazer uma compra especial, mas não se exceda. Números da Sorte: 1, 21, 23, 29, 32, 33. Pensamento positivo: Sou a minha melhor amiga!



Caranguejo
Carta Dominante: 6 de Ouros, que significa Generosidade. Amor: Divirta-se mais com o seu companheiro. Revitalize a relação. Saúde: Poderá andar tenso, procure descomprimir. Dinheiro: Procurará ajudar os seus familiares a nível material. Números da Sorte: 9, 14, 18, 22, 33, 44. Pensamento positivo: Procuro ser generoso para com todos os que me rodeiam.



Leão
Carta Dominante: 4 de Copas, que significa Desgosto. Amor: Escolha bem as amizades se não quer sofrer desilusões. Procure a companhia de quem lhe faz bem. Saúde: A rotina poderá levá-lo a estados de irritação. Procure divertir-se e relaxar mais. Dinheiro: Não se precipite nos gastos. Números da Sorte: 11, 20, 28, 29, 30, 36. Pensamento positivo: Venço os desgostos porque acredito que mereço ser feliz.



Virgem
Carta Dominante: a Imperatriz, que significa Realização. Amor: A sua simpatia poderá despertar em alguém um sentimento mais forte por si. Saúde: Tendência para dores de barriga. Dinheiro: Conseguirá ter domínio sobre as questões que o preocupam. Números da Sorte: 8, 12, 17, 19, 30, 48. Pensamento positivo: Eu confio no meu poder de realização, eu sei que sou capaz!



Balança
Carta Dominante: o Julgamento, que significa Novo Ciclo de Vida. Amor: Encontra-se num período difícil, mas a sua força de vontade será determinante para vencer esta fase. Saúde: A sua autoestima anda em baixo, anime-se! Dinheiro: Boa altura para apostar na valorização pessoal, faça uma formação online. Números da Sorte: 1, 14, 25, 36, 47, 49. Pensamento positivo: Procuro fazer um julgamento justo das situações que se passam à minha volta.



Escorpião
Carta Dominante: 7 de Paus, que significa Discussão, Negociação Difícil.
Amor: Tenderá a partilhar mais as suas ideias e sentimentos com o seu par.
Saúde: Cuidado com a linha, faça exercício.
Dinheiro: Os novos projetos terão uma evolução bastante lenta.
Números da Sorte: 2, 15, 24, 26, 41, 42
Pensamento positivo: Através do diálogo frontal e honesto venço as dúvidas e mal-entendidos.



Sagitário
Carta Dominante: 8 de Copas, que significa Concretização, Felicidade. Amor: Para que a sua relação seja fortalecida aposte no romantismo e compreensão. Saúde: Precisa de fortalecer os ossos, coma alimentos ricos em Cálcio. Dinheiro: Tenha cuidado com a forma como canaliza os seus rendimentos. Números da Sorte: 4, 6, 19, 25, 32, 44. Pensamento positivo: Acredito que sou capaz de concretizar os meus sonhos e conquistar a felicidade!



Capricórnio
Carta Dominante: Cavaleiro de Espadas, que significa Guerreiro, Cuidado. Amor: Provável desentendimento com alguém especial. Diga o que sente com carinho e honestidade. Saúde: Faça exercício físico que o ajude a descarregar a tensão acumulada. Dinheiro: Saiba lidar melhor com a descida do seu poder de compra. Números da Sorte: 2, 8, 13, 25, 53, 59. Pensamento positivo: Tenho cuidado para não magoar quem amo.



Aquário
Carta Dominante: Cavaleiro de Copas, que significa Proposta Vantajosa. Amor: Dê mais atenção aos seus filhos. Um lar harmonioso é a maior felicidade que lhes pode dar! Saúde: Evite ambientes poluídos. Dinheiro: Pode receber uma proposta relacionada com o seu trabalho. Números da Sorte: 2, 14, 19, 23, 25, 29 Pensamento positivo: Sei que a vida me traz sempre novas propostas e oportunidades.



Peixes
Carta Dominante: 3 de Copas, que significa Conclusão. Amor: Uma relação que já está desgastada poderá terminar. Saúde: Tendência para sentir dores musculares. Evite fazer esforços. Dinheiro: Se gastar em demasia poderá não ter dinheiro para pagar as contas que são certas. Números da Sorte: 8, 22, 39, 41, 48, 49 Pensamento positivo: Concluo tudo aquilo que começo!

RECEITA DA SEMANA

Tem uma receita que gostaria de partilhar com os leitores do Jornal da Bairrada? Faça-nos chegar através do e-mail jb@jb.pt ou do nosso facebook.



Semifrio de coco

Ingredientes
400g de coco ralado
100ml de água
4 colheres (sopa) de açúcar
Margarina para untar

Recheio
100g de coco ralado
50g de açúcar
1 lata de leite condensado
400ml de natas
200ml de leite de coco
6 folhas de gelatina

Preparação
Ligue o forno a 180 ºC e barre uma forma de fundo amovível com margarina.

Numa tigela deite o coco ralado, o açúcar, as claras e a água e misture bem. Deite na forma, espalhe para forrar bem todo o interior e pressione com uma colher. Leve ao forno até ficar douradinho, retire e deixe arrefecer.

Recheio: demolhe a gelatina em água fria durante 5 minutos. Deite o leite condensado numa tigela, junte o leite de coco e o coco ralado e misture bem.

À parte, bata as natas em chantili com o açúcar. Escorra a gelatina, leve-a a derreter em banho-maria ou no microondas, sem deixar ferver. Junte à mistura da tigela e mexa bem. Adicione depois o chantili e envolva delicadamente.

Coloque a mistura anterior dentro da forma, alise e leve ao frio até solidificar. Desenforme e decore a gosto.

SOPA DE LETRAS

Encontre nesta sopa de letras relacionadas com **Lobos**:

- ☐ Alcateia
- ☐ Covil
- ☐ Feroz
- ☐ Gerês
- ☐ Lobisomens
- ☐ Lobos
- ☐ Matreiro
- ☐ Predador
- ☐ Lobitos
- ☐ Malditos
- ☐ Cativeiro
- ☐ Carnívoro

A	L	C	A	T	E	I	A	I	C	A	D	F
C	E	E	S	L	E	V	Á	T	A	P	E	E
R	I	P	R	E	D	A	D	O	R	C	E	T
I	N	P	I	M	E	L	I	A	E	B	L	I
P	P	I	H	C	S	P	S	S	S	A	O	S
H	A	Á	A	A	E	O	C	M	T	S	B	O
T	S	F	F	G	V	N	A	I	O	T	I	M
E	T	R	E	A	O	T	R	C	S	S	T	S
R	O	I	R	C	A	S	N	R	O	U	O	I
H	R	C	O	V	V	G	Í	L	O	N	S	S
A	E	A	Z	G	U	A	V	O	I	L	D	V
S	S	U	F	L	V	P	O	R	I	M	O	A
N	A	I	A	B	A	L	R	V	Õ	A	N	G
E	N	M	L	R	I	A	O	O	Â	T	E	E
M	A	E	H	O	S	C	I	E	H	R	T	M
O	V	A	A	P	R	A	I	A	L	E	I	S
S	A	M	Í	F	E	S	O	O	J	I	O	O
I	S	E	E	A	C	T	A	T	U	R	H	T
B	R	E	M	O	R	R	I	A	B	O	D	I
O	Q	O	R	O	V	I	N	R	A	C	E	D
L	O	B	O	S	Ç	I	U	S	É	Z	C	L
S	C	A	T	I	V	E	I	R	O	R	O	A
M	A	G	E	R	Ê	S	D	E	C	B	U	M

SUDOKUS

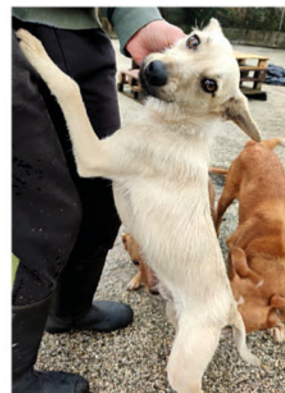
6	1					4		
		3	7					1
	4				6	7		3
3		1		9				
8								7
				4		9		2
7		5	1				8	
1					3	6		
		9					2	5

			7	3		9		2
1		2						
9			6			4		
6	8							
	4	3	1		9	5	8	
							2	1
		9			4			6
						8		3
3		5		9	2			



Cantinho do animal

ADOÇÃO



Rodolfo
Porte médio, vacinado, esterilizado e desparasitado.
O Rodolfo é o palhacito do abrigo. Muito enérgico e brincalhão, gosta de saltitar e de se divertir com todos os coleguinhas. É sociável e obediente. Gosta de colinho e de ser mimado.
Queres conhecer o Rodolfo?
Marca connosco!



Contacte o 918570448 para adotar.
Adota afetos! Adota com o coração!

CONTACTOS ÚTEIS

Centros de Saúde
Águeda - 234 610 210
Anadia - 231 519 600
Cantanhede - 231 419 258
Oliv. Bairro - 234 730 430
Mealhada - 231 202 023
Vagos - 234 799 700

Bombeiros
Águeda - 234 610 100
Anadia - 231 512 122
Cantanhede - 231 410 000
Oliv. Bairro - 234 740 370
Mealhada - 231 202 122
Vagos - 234 799 750

Hospitais
Águeda - 234 611 000
Anadia - 231 510 420
Cantanhede - 231 419 210
Mealhada - 231 209 050

GNR
Águeda - 234 622 417
Anadia - 231 512 341
Cantanhede - 231 422 446
Oliv.Bairro - 234 748 318
Mealhada - 231 202 351
Vagos - 234 791 512

6	1	7	2	3	5	4	9	8
9	5	3	7	8	4	2	6	1
2	4	8	9	1	6	7	5	3
3	2	1	5	9	7	8	4	6
8	9	4	3	6	2	5	1	7
5	7	6	8	4	1	9	3	2
7	6	5	1	2	9	3	8	4
1	8	2	4	5	3	6	7	9
4	3	9	6	7	8	1	2	5

4	5	6	7	3	8	9	1	2
1	3	2	9	4	5	7	6	8
9	7	8	6	2	1	4	3	5
6	8	1	2	5	7	3	4	9
2	4	3	1	6	9	5	8	7
5	9	7	4	8	3	6	2	1
8	1	9	3	7	4	2	5	6
7	2	4	5	1	6	8	9	3
3	6	5	8	9	2	1	7	4

CARTÓRIO NOTARIAL

OLIVEIRA DO BAIRRO| SANDRA RAQUEL DOMINGUES DE OLIVEIRA

JUSTIFICAÇÃO

Notária Sandra Raquel Domingues de Oliveira, Cartório Notarial de Oliveira do Bairro, sito na Avenida Dr. Abílio Pereira Pinto, número 39, freguesia e concelho de Oliveira do Bairro, 3770-201 Oliveira do Bairro,

CERTIFICO, narrativamente para efeitos de publicação que, neste Cartório, de folhas QUARENTA a folhas QUARENTA E CINCO do Livro de Notas Para Escrituras Diversas SESSENTA E UM, se encontra exarada uma escritura de justificação e doações, com data de 03/09/2024, na qual LEVI DE JESUS ALMEIDA e mulher CÉLIA DA CONCEIÇÃO FERREIRA ALMEIDA, casados sob o regime da comunhão geral de bens, naturais, ele da freguesia e concelho de Oliveira do Bairro e ela da freguesia de Troviscal, concelho de Oliveira do Bairro, residentes na Rua Manuel Pires Cardoso, número 21, lugar de Póvoa do Forno, união das freguesias de Bustos, Troviscal e Mamarrosa, concelho de Oliveira do Bairro, 3770-408 Troviscal, justificaram por não possuir título, a aquisição por usucapião dos seguintes prédios, no valor global atribuido de TRÊS MIL E NOVENTA E TRÊS EUROS E OITENTA E UM CÊNTIMOS:

SITOS NA UNIÃO DAS FREGUESIAS DE BUSTOS, TROVISCAL E MAMARROSA, CONCELHO DE OLIVEIRA DO BAIRRO

NÚMERO UM - Prédio RÚSTICO, sito no lugar de Quinta, atualmente com a área de mil e oitenta e sete, virgula, oitenta e quatro metros quadrados, a confrontar do norte com Antero Caetano da Rosa, do sul com José Ferreira Lourenço, do nascente com Manuel Simões Caniçais e do poente com vala e limite da freguesia, atualmente inscrito na matriz predial rústica sob o artigo 4865 (previamente inscrito na matriz predial rústica sob o artigo 1198, da extinta freguesia de Troviscal), em nome de Levi de Jesus Almeida, com o valor patrimonial tributário de 895,25 €, com igual valor atribuido, omisso na Conservatória do Registo Predial de Oliveira do Bairro, na escritura identificado como verba número DOIS.

NÚMERO DOIS - Prédio RÚSTICO, sito no lugar de Quinta, composto de terreno a vinha, atualmente com a área de novecentos, virgula, quarenta e seis metros quadrados, a confrontar do norte e do nascente com António Grangeia, do sul com servidão e do poente com carreiro público e Arménio dos Santos Ferreira, atualmente inscrito na matriz predial rústica sob o artigo 4868 (previamente inscrito na matriz predial rústica sob o artigo 1199, da extinta freguesia de Troviscal), em nome de Levi de Jesus Almeida, com o valor patrimonial tributário de 630,88 €, com igual valor atribuido, descrito na Conservatória do Registo Predial de Oliveira do Bairro sob o número DUZENTOS E CINQUENTA E TRÊS, da freguesia do Troviscal, com a anotação da representação gráfica georreferenciada registada pela inscrição Apresentação número três mil novecentos e seis de dez de janeiro de dois mil e vinte e três, cujo direito de propriedade se encontra registado a favor de SELENE DA CONCEIÇÃO TRIBUNA e marido MANUEL SIMÕES CANIÇAIS, pela inscrição Apresentação número quatro de dez de abril de mil novecentos e oitenta e seis, na escritura identificado como verba número TRÊS.

SITOS NA FREGUESIA E CONCELHO DE OLIVEIRA DO BAIRRO

NÚMERO TRÊS - METADE INDIVISA de um prédio RÚSTICO, sito no lugar de Vale da Serva, composto de terra com vinha, com a área de mil cento e noventa metros quadrados, a confrontar do norte com Arménio dos Santos Ferreira, do sul com Manuel com Manuel António dos Santos Ferreira, do nascente com caminho e do poente com Manuel Miguéis, inscrito na matriz predial rústica sob o artigo 3939, em nome de Levi de Jesus Almeida e de Cabeça de Casal da Herança de Henrique António Branco, com o valor patrimonial tributário correspondente à fração de 522,56 €, com igual valor atribuido, descrito na Conservatória do Registo Predial de Oliveira do Bairro sob o número TRÊS MIL SETECENTOS E QUINZE, da freguesia de Oliveira do Bairro, com a anotação da representação gráfica georreferenciada registada pela inscrição Apresentação número três mil cento e quarenta e sete de dez de janeiro de dois mil e vinte e três, cujo direito de propriedade de metade indivisa se encontra registado, em comum e sem determinação de parte ou direito, a favor de MARIA ADELAIDE FERREIRA, CACILDA DE OLIVEIRA BRANCO PIRES e marido PAULO FERNANDES PIRES, pela inscrição Apresentação número seis de sete de agosto de mil novecentos e noventa e dois, não existindo qualquer outra inscrição em vigor, na escritura identificado como verba número QUATRO.

NÚMERO QUATRO - Prédio RÚSTICO, sito no lugar de Vale da Serva, com a área de mil cento e noventa metros quadrados, a confrontar do norte com Manuel dos Santos Pereira Júnior, do sul com Adriano dos Santos Ferreira, do nascente com caminho e do poente com Manuel Miguéis, inscrito na matriz predial rústica sob o artigo 3940, em nome de Levi de Jesus Almeida, com o valor patrimonial tributário de 1.045,12 €, com igual valor atribuido, omisso na Conservatória do Registo Predial de Oliveira do Bairro, na escritura identificado como verba número CINCO.

Que pretendendo efetuar o registo de aquisição do prédio objeto desta escritura identificado como verba número TRÊS na totalidade a favor dos justificantes, não dispõem os mesmos de título formal para a dedução de trato sucessivo dos titulares inscritos, pois encontram-se impossibilitados de provar pelos meios extrajudiciais normais a transmissão destes para eles próprios.

Que, todavia, o prédio identificado como verba número TRÊS pertence-lhes na totalidade por o terem adquirido por contrato de permuta meramente verbal celebrado no ano de mil novecentos e noventa, com os indicados SELENE DA CONCEIÇÃO TRIBUNA e marido MANUEL SIMÕES CANIÇAIS, não tendo tal permuta sido formalizada por escritura pública.

Que para suprir tal falta de título vêem-se obrigados a recorrer à escritura de justificação para estabelecimento de novo trato sucessivo, já que adquiriram aquele prédio por usucapião.

Os justificantes não dispõem ainda de título formal de que resulte pertencer-lhes a propriedade plena dos bens imóveis objeto da escritura identificados como verbas números DOIS, QUATRO e CINCO, os quais foram por eles adquiridos, já no estado de casados, por contrato de partilha meramente verbal celebrado no ano de mil novecentos e setenta e quatro por óbito de Arménio dos Santos Ferreira, casado que foi com Assunção da Conceição Nunes, pai da justificante mulher, residente que foi em Troviscal, Oliveira do Bairro.

Mas o certo é que os justificantes sempre fruiram como entenderam, os prédios objeto da escritura identificados como verbas números DOIS a CINCO, à vista de toda a gente e sem a menor oposição - a verba número QUATRO em conjunto com os seus comproprietários, já supra melhor identificados -, deles retirando todas as utilidades, colhendo todos os seus frutos e rendimentos, através da exploração agrícola, por si ou por intermédio de outrem, sob sua iniciativa, pagando as contribuições por eles devidas, exercendo essa posse por mais de vinte anos, sem interrupção e com a consciência de estarem a agir como verdadeiros donos dos mesmos, o que confere a tal posse a natureza de pública, pacifica, de boa fé e também de continua, fundamentando assim a aquisição do direito de propriedade por usucapião, o que, pela sua natureza, impede a demonstração documental do seu direito e inscrição, que se pretende, no registo predial.

Está conforme o original.

Cartório Notarial, em 03/09/2024
A Notária,
(Sandra Raquel Domingues de Oliveira)

"Jornal da Bairrada" n.º 2775 de 5 de setembro de 2024



EDITAL

Maria Teresa Belém Correia Cardoso, Presidente da Câmara Municipal de Anadia, TORNA PÚBLICO que, por deliberação tomada pelo Executivo Municipal em Reunião Ordinária realizada em 11 de Julho de 2024, vai proceder à alienação, por Hasta Pública, de Dezassete Lotes sitos na Zona Industrial de Amoreira da Gândara, a realizar no dia 24 de setembro de 2024, pelas 10 horas, no Salão Nobre do Edifício Paços do Município, sito no Largo do Município Anadia.

Caracterização dos Lotes

Lote	Valor base de licitação (€)	Área (m²)
15	210 034 €	19 094
16	234 157 €	21 287
17	173 206 €	15 746
18	173 206 €	15 746
19	173 206 €	15 746
20	164 329 €	14 939
21	118 855 €	10 805
22	89 991 €	8 181
23	118 184 €	10 744
24	118 503 €	10 773
25	118 030 €	10 730
26	69 234 €	6 294
27	57 046 €	5 186
28	55 484 €	5 044
29	39 556 €	3 596
30	40 194 €	3 654
31	37 884 €	3 444

Condição Gerais de Alienação – As constantes do Caderno de Encargos para Alienação de Dezassete Lotes da Zona Industrial de Amoreira da Gândara, que poderá ser consultado através do sítio https://www.cm-anadia.pt/cmanadia/uploads/document/file/10504/ce_zi_amor_gandara.pdf

ou na Câmara Municipal de Anadia, no Serviço de Património, no período das 8h30 às 12h30 e das 14h às 16h30, até ao dia anterior ao da realização da praça.

Os concorrentes à hasta pública, para serem admitidos à mesma, deverão cumprir as condições definidas no artigo 4º do referido Caderno de Encargos.

Para constar e devidos efeitos, se publica o presente edital que vai ser publicado e afixado nos locais públicos de estilo.

Paços do Município de Anadia, 29 de Julho de 2024.

A Presidente da Câmara,
(Maria Teresa Belém Correia Cardoso, Engª.)

"Jornal da Bairrada" nº 2775 de 5 de setembro de 2024



EDITAL

Maria Teresa Belém Correia Cardoso, Presidente da Câmara Municipal de Anadia, TORNA PÚBLICO que, por deliberação tomada pelo Executivo Municipal em Reunião Ordinária realizada em 11 de Julho de 2024, vai proceder à alienação, por Hasta Pública, de Dezanove Lotes sitos na Zona Industrial do Vale do Salgueiro, a realizar no dia 24 de setembro de 2024, pelas 14h30m, no Salão Nobre do Edifício Paços do Município, sito no Largo do Município Anadia.

Caracterização dos Lotes

Lote	Valor base de licitação (€)	Área (m²)
1	87 082 €	7 256,8
2	57 570 €	4 797,5
3	64 288 €	5 357,3
4	88 194 €	7 349,5
5	166 626 €	13 885,5
6	117 984 €	9 832
7	117 676 €	9 806,3
8	117 367 €	9 780,6
9	117 059 €	9 754,9
10	48 185 €	4 015,4
11	45 488 €	3 790,7
12	33 058 €	2 754,8
13	52 691 €	4 390,9
14	51 676 €	4 306,3
15	48 469 €	4 039,1
16	49 140 €	4 095
17	46 086 €	3 840,5
18	53 382 €	4 448,5
19	52 358 €	4 363,2

Condição Gerais de Alienação – As constantes do Caderno de Encargos para Alienação de Dezanove Lotes da Zona Industrial do Vale do Salgueiro, que poderá ser consultado através do sítio https://www.cm-anadia.pt/cmanadia/uploads/document/file/10494/ce_vale_salgueiro.pdf ou na Câmara Municipal de Anadia, no Serviço de Património, no período das 8h30 às 12h30 e das 14h às 16h30, até ao dia anterior ao da realização da praça.

Os concorrentes à hasta pública, para serem admitidos à mesma, deverão cumprir as condições definidas no artigo 4º do referido Caderno de Encargos.

Para constar e devidos efeitos, se publica o presente edital que vai ser publicado e afixado nos locais públicos de estilo.

Paços do Município de Anadia, 29 de Julho de 2024.

A Presidente da Câmara,
(Maria Teresa Belém Correia Cardoso, Engª.)

"Jornal da Bairrada" nº 2775 de 5 de setembro de 2024

† AGRADECIMENTO



ALBERTINA FERREIRA NEVES
95 anos
Viúva de Porfírio Marques da Conceição
Camarnal - Oliveira do Bairro

Sua filha, Maria Alice Neves da Conceição; netos, Anabela da Conceição Carvalheira e Paulo Morais; bisneta, Liane Carvalheira Morais e restante família, profundamente sensibilizados com as provas de pesar, carinho e amizade recebidas por ocasião do doloroso transe que os enlutou, vêm por este único meio, na impossibilidade de o fazer pessoalmente, agradecer a todas as pessoas que se dignaram participar nas cerimónias fúnebres do seu ente querido, no passado dia 2 de setembro de 2024 ou que, por qualquer outra forma, lhes manifestaram o seu pesar.

Agência Funerária Medeiros Bartolomeu – Oliveira do Bairro - Sangalhos - Telef. 234748244 - Telem. 967016571 - 966130377

† 11.º ANIVERSÁRIO LUTUOSO



VÍTOR MANUEL DIAS DE MELO
Vila Verde - Oliveira do Bairro

Irmão escrevo-te numa pedra! Meu irmão foste um talento, foste beleza... Amizade maravilhosa como tu.
O meu melhor amigo, sempre me protegias e estarás sempre no meu coração.
Contigo aprendi o verdadeiro valor da amizade, da verdade, da honestidade, do respeito pela outra pessoa, da imparcialidade e da competência.
Obrigado por teres estado sempre comigo.
Irmão recebe um beijo meu, bem forte, com muitas saudades. Jamais te esquecerei.
Todos os dias um pouco de mim morre pela tua ausência.
Irmão só morres dentro de mim quando eu morrer.
Vítor estou deste lado e vivo todos os dias contigo no meu coração.
Vítor chama-me e eu vou ter contigo.
Teu irmão que te ama muito.
Meu irmão é a minha vida.

Teu irmão, João Melo

† AGRADECIMENTO



FERNANDA DOS SANTOS FERNANDES
68 anos
Mamarrosa

Seu marido, João Moita de Jesus; seus filhos, Filipe dos Santos Fernandes Moita e Emily Fernandes; sua neta; sogra e restante família, profundamente sensibilizados com as provas de pesar, carinho e amizade recebidas por ocasião do doloroso transe que os enlutou, vêm por este único meio, na impossibilidade de o fazer pessoalmente, agradecer a todas as pessoas que se dignaram participar nas cerimónias fúnebres do seu ente querido, no passado dia 29 de agosto de 2024 ou que, por qualquer outra forma, lhes manifestaram o seu pesar.

"Funerária Palhacense, Lda - Palhaça - Telefs. 234751999 / 964808625 - Troviscal - 234752911 - Telm. 968772342"

† AGRADECIMENTO



BALTASAR FERREIRA DE PINHO
78 anos
Amoreira do Repolão - Oliveira do Bairro

Esposa, Selene Estima; filhos, Jorge Paulo Estima Pinho e Carlos Alberto Estima Pinho; noras, Dulcinea Santos Lourenço e Dina Veloso; netos e restante família, profundamente sensibilizados com as provas de pesar, carinho e amizade recebidas por ocasião do doloroso transe que os enlutou, vêm por este único meio, na impossibilidade de o fazer pessoalmente, agradecer a todas as pessoas que se dignaram participar nas cerimónias fúnebres do seu ente querido, no passado dia 30 de agosto de 2024 ou que, por qualquer outra forma, lhes manifestaram o seu pesar.

Agência Funerária Medeiros Bartolomeu – Oliveira do Bairro - Sangalhos - Telef. 234748244 - Telem. 967016571 - 966130377

† 3.º ANIVERSÁRIO LUTUOSO



FERNANDO DA COSTA TAVARES
67 anos
Palhaça

"QUEM É AMADO, NUNCA MORRE!"

Viveste e viverás sempre nos nossos corações com muito Amor e Saudade.

Da esposa Gina
Da filha Patrícia
Dos netos Pedro e Francisco
Família e Amigos.

Faleceu a 10 de Setembro de 2021

"Agência Funerária de Manuel Sousa Pereira, Lda - Praça de S. Pedro, n.º 92 r/ch - Palhaça - Telf. 234751589 ou Telm. 967077178"

† AGRADECIMENTO



MARIA DOS ANJOS FERREIRA DE ALMEIDA
93 anos
Viúva de Fernando de Oliveira da Silva Briosa
Troviscal

Seu filho, Telmo de Almeida Briosa; sua nora, Olinda Simões Pereira Briosa; suas netas; bisnetos e restante família, profundamente sensibilizados com as provas de pesar, carinho e amizade recebidas por ocasião do doloroso transe que os enlutou, vêm por este único meio, na impossibilidade de o fazer pessoalmente, agradecer a todas as pessoas que se dignaram participar nas cerimónias fúnebres do seu ente querido, no passado dia 31 de agosto de 2024 ou que, por qualquer outra forma, lhes manifestaram o seu pesar.

"Funerária Palhacense, Lda - Palhaça - Telefs. 234751999 / 964808625 - Troviscal - 234752911 - Telm. 968772342"

Fale connosco

234 740 390 (Chamada para rede fixa nacional)



jb@jb.pt

facebook.com/jornaldabairrada



02775

5 607727 081920

Jornal da Bairrada

5 | SETEMBRO | 2024

Tempo

QUINTA-FEIRA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
			
13.ºC/26.ºC	12.ºC/21.ºC	12.ºC/24.ºC	13.ºC/23.ºC

BAIRROS COMERCIAIS DIGITAIS

Conselho estratégico do "Anadia Digit@ll aprovado

O Município de Anadia aprovou, na última reunião de executivo (29 de agosto), a constituição do Conselho Estratégico do Consórcio (CEC) do projeto "Anadia Digit@ll – Bairros Comerciais Digitais". Trata-se de um órgão de apoio e de acompanhamento da Comissão Executiva do Projeto, que irá avaliar e monitorizar a implementação do mesmo, propondo medidas e soluções para maximizar os seus impactos e alertar para eventuais riscos.

Para além do próprio Município de Anadia, o Conselho será constituído pela Associação Comercial e Industrial da Bairrada (ACIB), Comunidade Intermunicipal da Região de Aveiro (CIRA), Turismo do Centro, Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional da Região Centro (CCDRC), Freguesias do Município, representante das IPSS do concelho, Instituto do Emprego e Formação Profissional, Universidades de Aveiro e Coimbra, Instituto Politécnico de Coimbra e cinco representantes dos estabelecimentos comerciais do Bairro.

O projeto, com a duração de dois anos (2024/2025), visa modernizar e potenciar o comércio, representando um investimento de aproximadamente 1 milhão de euros. Está prevista a reabilitação urbanística, a instalação de sistemas de conetividade comuns e de mobiliário urbano, marketplace, feira digital e outras soluções digitais para estimular o comércio local.

ANO LETIVO 2024/25

Rotary de Oliveira do Bairro abre inscrições para bolsas de estudo

O Rotary Club de Oliveira do Bairro já abriu as inscrições para a atribuição de Bolsas de Estudo Rotárias – Ensino Superior, para o ano letivo 2024-2025. O período de entrega de candidaturas expira no dia 20 de setembro, pelo que os interessados deverão fazer chegar os seus dados pessoais e os dados financeiros do agregado familiar (declaração de IRS, demonstração e respetiva nota de liquidação), para o endereço de email: rcobairro@gmail.com.



Trata-se de um serviço à comunidade oliveirense, organizado conjuntamente com a Fundação Rotária Portuguesa, que tem tido como parceiros vários mecenas do concelho (particulares e empresas), "aos quais aqui publicamente agradecemos, pois desta forma são potenciadores do crescimento da educação de nível superior dos nossos jovens", refere o Clube, em nota enviada à nossa redação.

ESPUMANTES

Bairrada com excelentes resultados no concurso Brut Experience



Foram 10, os espumantes da região da Bairrada premiados na 7.ª edição do concurso Brut Experience.

O espumante A.Henriques 2010 Edição Especial Adriana, produzido pelas Caves da Montanha, conquistou o mais alto galardão (medalha Prestígio) nesta que foi a 7.ª edição do concurso de espumantes Brut Experience, que decorreu no passado mês de julho, no Holiday Inn Lisboa Continental, em Lisboa.

Neste concurso internacional que aferiu a qualidade dos espumantes brutos e brutos naturais produzidos em várias regiões do mundo, a região da Bairrada deu provas do seu enorme potencial e know-how na produção de espumantes, tendo arrecadado mais nove medalhas de ouro (Encontro 2016 Reserva; António Marinha 2019 Baga; Aliança 2021 Baga Bairrada Reserva Brut Nature; Montanha Real 2013 Grande Reserva Edição Especial 80 Anos; Montanha Real 2018 Grande Reserva Baga Bairrada; Pedra Só Reserva 2012 e Marquês de Marialva 2015 Baga Cuvée; Quinta d'Aguieira NV e Argau Cuvée 2016).

Recorde-se que na presente edição, um painel internacional, diversificado, representativo de todo o setor, avaliou os melhores espumantes nacionais e internacionais produzidos através de diferentes métodos, distribuídos por várias categorias.

O concurso pretende avaliar a qualidade de espumantes brutos e brutos naturais produzidos em todo o mundo, e visa distinguir e dar a conhecer, aos consumidores, os melhores espumantes nacionais e internacionais; estimular a produção de espumantes de qualidade e contribuir para a expansão da cultura do espumante.